

Coulant de chocolate

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Manteca: 125 g

Huevos: 2 Unidades

Harina: 3 cdas.

Azúcar: 150 grs.

Chocolate negro: 180 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Enmantecamos 4 moldecitos.
- Luego, derretimos el **chocolate** negro con la *manteca* a baño maría
- Cuando los dos ingredientes estén bien fundidos, dejamos templar.
- En un bol, batimos los huevos con el azúcar y la *harina*
- Incorporamos a esta mezcla el *chocolate* y la *manteca* derretidos.
- Rellenamos los moldes hasta 2/3 de su capacidad
- Llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 15-18 minutos
- Pasado ese tiempo, sacamos los coulants del horno y los servimos calientes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/coulant-de-chocolate>