

Volcán de chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Manteca: 75 g

Azúcar: 75 g

Harina: 75 g

Chocolate: 115 g

Huevos: 4 Unidades

Cacao en Polvo: 50 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Derretimos el **chocolate** con la *manteca* en el microondas durante unos segundos controlando que no se nos queme
- A continuación, en un bowl, batimos los huevos con el azúcar hasta que quede espumoso
- Luego, incorporamos el *chocolate* derretido poco a poco y revolvemos
- Tamizamos la *harina* y la añadimos al bowl
- Mezclamos bien
- Enmantecamos los moldes y los espolvoreamos con cacao en polvo
- Luego, los llenamos unas $\frac{3}{4}$ partes y los congelamos.
- Precalentamos el horno a 180°C.
- Cuando estén bien congelados, los horneamos a 180° C, sin ventilador, durante 12 minutos, cuando están listos se inflará el centro.
- Lo puedes servir con helado de vainilla o *crema* y frutas de temporada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/volcan-de-chocolate-3>