

# Volcán de Chocolate con Salsa Toffee

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 100 Gramos

**Crema de leche:** 200 c.c.

**Harina 0000:** 50 Gramos

**Chocolate Semiamargo:** 300 Gramos

**Huevos:** 2 Unidades

**Mantequilla:** 50 Gramos

## Salsa Toffee

**Azúcar:** 50 Gramos

**Crema de leche:** 150 c.c.

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180° C.
- Fundir el **chocolate** a baño de María.
- Agregar la *mantequilla*, *crema* de leche, azúcar y retirar del fuego.
- Batir los huevos e ir agregando la preparación a temperatura ambiente. Por último, sumar la *harina* y unir completamente.
- Colocar el mix en los moldes elegidos y llevar al horno por 15 minutos.

## Salsa Toffe

- Calentar azúcar en una sartén formando el caramelo.
- Calentar la *crema* de leche y una vez logrado el caramelo, unir ambas mezclas al fuego hasta lograr una salsa homogénea.

## Armado

- Servir con salsa y bocha de helado.