Volcán de Chocolate con Salsa Toffee



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 100 Gramos
Chocolate Semiamargo: 300 Gramos
Crema de leche: 200 c.c.
Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 50 Gramos
Mantequilla: 50 Gramos

Salsa Toffee

Azucar: 50 Gramos
Crema de leche: 150 c.c.

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180° C
- Fundir el **chocolate** a baño de Maria
- 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 sarten 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

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/volcan-de-chocolate-con-salsa-toffee