

Volcán de Chocolate para Principiantes

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Azucar: 85 grs

Chocolate: 110 grs

Grosellas: 100 grs

Helado de Vainilla: c/n

Menta: c/n

Azúcar Glas: c/n

Huevos: 3 Unidades

Harina: 45 grs

Mantequilla: 110 grs

Preparación de la Receta

- Batimos las yemas y el azúcar, añadimos el **chocolate** y la *mantequilla* (derretidos en el microondas)
- Añadimos las claras sin batir y la *harina* tamizada. Ponemos en moldes pequeños engrasados y enharinados. Los rellenaremos hasta, como mucho, la mitad.
- Horneamos a 190 °C durante 10 minutos aproximadamente. Yo te recomiendo que pruebes con uno antes, porque todos los hornos son distintos.
- Acompañamos con *nata* montada, helado, azúcar glas, *menta* o ¡Lo que quieras!

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