Volcán de chocolate y granita de naranjas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 200 g
Chocolate: 200 g
Harina: 100 grs.
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 250 grs.
Huevos: 6 Unidades

Granita

Azucar: 150 grs.
Jugo de Limón: 100 cc
Agua: 150 cc
Jugo de Naranja: 500 cc

Salsa de dulce de leche

Leche: Cantidad necesaria
Dulce de leche: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una olla a baño maria, derrita el **chocolate** con la *manteca*.
- En un bowl mezcle los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla.
- Añada al *chocolate* una vez fundido, mezcle bien e incorpore la *harina* tamizada
- Deje enfriar en la heladera
- Coloque la preparación en aros enmantecados y enharinados
- Lleve al horno precalentado a 180° C durante 5 minutos.

Salsa de dulce de leche

- En una olla pequeña coloque el dulce de leche junto con la leche a calentar a fuego bajo, hasta disolver y lograr la textura deseada.

Granita

- En una olla pequeña coloque el azúcar y el agua, lleve a ebullición durante 1 minuto para conseguir un jarabe
- Retire del fuego y una vez frío mezcle con *jugo* de *naranja* y *limón*
- Coloque en un recipiente y lleve al freezer.
- Cuando comience a tomar consistencia, retire y raspe con la ayuda de un tenedor.
- Repita esta operación 3 o 4 veces más

Presentación

- Sirva el volcán de *chocolate* con la granita de naranjas
- Decore con la salsa de dulce de leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/volcan-de-chocolate-y-granita-de-naranjas