



# coulant de chocolate

## ingredientes

- 5 huevos
- 5 yemas
- 125 gr. harina
- 125 azúcar
- 250 gr. chocolate
- 250 gr. mantequilla

## manos a la obra

- Paso 1: Derretir el chocolate junto con la mantequilla, al baño María y remover con varilla para que se integren bien.
- Paso 2: Batir los huevos y yemas con el azúcar hasta que estén blanquecinos.
- Paso 3: Agregar el chocolate (no muy caliente) y mezclar bien. Por último incorporar el harina tamizada y remover hasta que se incorpore.
- Paso 4: Untar los moldes con mantequilla y harina. Verter la mezcla y congelar durante 3 horas. Poner los moldes en el horno precalentado a 190° y cocer durante 13 a 15 min. dependiendo del tamaño del molde (es importante la exactitud del tiempo, pero depende de cada horno).
- Paso 5: Desmoldar con cuidado, si se quiere se puede acompañar con helado de vainilla o alguna fruta roja.

**RECETA PARA: 4 PERSONAS**

**LISTO EN: 45 MINS**

**NIVEL: MEDIO**

**IDEAL PARA: POSTRE**