

**Creador:** SrFeo **Recetizador:** Mari Belmonte C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Servir acompañado de helado de nata o vainilla.

## Descripción:

Delicioso y sofisticado postre más fácil de hacer de lo que parece.

## Ingredientes para 4 personas :

- 90 gr de Chocolate Fondant negro
- 100 gr de Mantequilla
- 30 gr de Azúcar
- 3 Huevos
- 50 gr de Harina
- Hojas de Menta

## Preparación:

### Paso 1

Troceamos el chocolate, lo ponemos en un cazo con la mantequilla y lo fundimos al baño maría removiendo bien.

### Paso 2

En un cuenco batimos los huevos con el azúcar hasta que se pongan blancos y espumosos. les añadimos el chocolate templado y removemos para quede perfectamente incorporado.

### Paso 3

Tamizamos 30 gramos de harina y lo vamos añadiendo sin dejar de remover para que no se formen grumos. Batimos bien hasta obtener una mezcla fina y cremosa.

### Paso 4

Engrasamos 4 moldes con mantequilla, los espolvoreamos con un poco de harina y los sacudimos para eliminar el posible exceso de harina. Rellenamos los moldes con la masa preparada y los dejamos en el congelador durante 3 horas como mínimo.

## **Paso 5**

*Unos 20 minutos antes de servir el postre, precalentamos el horno a 190° y metemos los fondat durante 10 o 12 minutos hasta que alcancen su punto, que será cuando la parte central se infle ligeramente.*

## **Paso 6**

*Los sacamos del horno, los dejamos reposar 1 minuto y los desmoldamos con cuidado. Se sirven de inmediato decorados con unas hojitas de menta.*