

COULANT DE CHOCOLATE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Ignacio



Las Creaciones de M^a José

Descripción:

PRIMERO DECIR QUE ESTE POSTRE NO LO HE HECHO YO, LO HA HECHO MI CUÑADO SERGIO. YO TAMBIÉN LOS HAGO PERO NOSE PORQUE NO LOS PUEDO DESMOLDAR, ESO SI ESTÁN BUENIIISIMO CON ESE CHOCOLATE QUE SALE CALENTITO UUFF QUE RICOO.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 2 huevos
- 4 cucharadas de azúcar (90 gr)
- 3 cucharadas de harina (70 gr)
- 110 gr de mantequilla
- 110 gr de chocolate fondant (4 1/2 barritas)
- Sirope (el sabor que queráis)

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN Troceamos el chocolate fondant en trozos pequeños y lo derretimos en el microondas junto con la mantequilla, 2 minutos a 800 w de potencia (según el microondas). Batimos los huevos junto con el azúcar y la harina. Añadimos el chocolate fundido y mezclamos bien. Repartimos en moldes y lo metemos al horno unos 10 minutos a 180°, no hay que perderlo de vista porque puede que este antes de tiempo, depende del horno.

Cuando este hecho comerlo templado, también se le puede echar sirope por encima.