

Creador: Zury Duek



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 170 gr de Chocolate semi amargo para reposteria
- 170 gr de Mantequilla sin sal
- 3 Huevos
- 3 Claras
- 60 gr de Azucar
- 50 gr de Harina para repostería
- para decorar de Azucar impalpable
- 1 lt de Helado de vainilla

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAR EL HORNO A 180°. Triturar 170 gramos de chocolate semi amargo para reposteria

Paso 2

En Baño María, derretir el chocolate junto con 170 gramos de mantequilla. Una vez que quede bien mezclado, retirar del fuego

Paso 3

Ua sin calor, agregamos 3 huevos, 3 claras y 60 gramos de azucar y mezclar.

Paso 4

Agregar 50 gramos de harina y mezclar hasta crear una mezcla homogénea

Paso 5

En un molde previamente engrasado, rellenar los moldes y hornear por 8 minutos.

Paso 6

Desmoldar y servir roceando un poco de azucar impalpable y una bola de helado de vainilla. NOTA: Se puede decorar con una fresa o una frambuesa.