

Creador: Monónimo **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 250 g. de Chocolate negro
- 200 g. de Mantequilla
- 150 g. de Azúcar glas
- 120 g. de Harina
- 6 Huevos
- 1/2 cucharadita de Canela en polvo
- una pizca de Sal
- 2 Cacao en polvo
- La ralladura de media naranja

Preparación:

Paso 1

Untamos las 10 flaneras con mantequilla sin sal y espolvoreamos con harina. Separamos las claras de las yemas y las batimos a punto de nieve como si fuese merengue con una pizca de sal y el azúcar. Batimos un poco más hasta que suban y queden firmes, en el bol no debe haber ni un sólo resto de grasa o las claras no subirán. Batimos las yemas con una cucharada de azúcar glas hasta que hagan espuma. Añadimos el cacao en polvo, un pellizco de sal y la canela en polvo. Removemos con una cuchara de madera. En el mismo bol donde tenemos la crema de las yemas añadimos la harina tamizada y removemos con una espátula de silicona hasta que no queden grumos. Añadimos las claras a punto de nieve y mezclamos poco a poco hasta que quede todo ligado. Preparamos en un bol el chocolate y la mantequilla. Lo introducimos en el micro durante 4 minutos a temperatura baja, luego batimos la mezcla con un tenedor hasta que quede una crema. Juntamos la crema de chocolate con la anterior crema y mezclamos bien con una cuchara o espátula de silicona. Metemos toda la crema del coulant en una manga pastelera, así será más fácil rellenar los envases. Si no tenéis manga usad

una cuchara con cuidado. No relleníis todo el envase puesto que el bizcocho crece en el horno. Precalentamos el horno a 200°. A los 5 minutos bajamos a 180° Opciones: Si congelamos los coulant, introducimos en el horno durante aproximadamente 15?16 minutos. Si la masa está recién hecha, metemos los moldes de coulant al horno durante 9?10 minutos. Dejamos enfriar un par de minutos y desmoldamos. Podemos espolvorearlo con un poco de azúcar glass o con cacao en polvo.