

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 125 g de chocolate negro sin azúcar
- 250 ml de nata 35% MG
- 250 ml de leche
- 2 huevos
- 2 yemas
- 90 g de azúcar moreno
- 200 g de frambuesas

## Preparación:

### Paso 1

Precalienta tu horno a 150°C. En un cacito derrite el chocolate troceado, no le dejes sólo, añade nata y leche. Remueve sin dejar que llegue a hervir. Bate los huevos y las yemas con el azúcar moreno hasta que esté integrado. Vierte la mezcla pasándola por un colador en el chocolate, removiendo para que no se corte. Échala en los 4 típicos cacharros de barro que todos tenemos escondidos en algún armario recóndito, esos cacharros que se pueden meter al horno poniendo antes unas frambuesas en la base. Cuécelos al baño María durante treinta minutos aproximadamente.