Coulant dos chocolates

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 45 g de harina
- 240 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 4 huevos
- 4 yemas
- 110 g de chocolate fondant
- 85 g de chocolate blanco
- Mantequilla para engrasar los moldes
- Moldes desechables de aluminio

Preparación:

Paso 1

Derretir el chocolate fondant al baño maría, añadir la mantequilla a temperatura ambiente para que no enfríe el chocolate. Batir los huevos con las yemas y el azúcar y agregar el chocolate fundido y la harina. Remover con varillas hasta que quede todo bien mezclado. Precalentar el horno a 190º. Untar con mantequilla los moldes y forrar la base con una circunferencia de papel de horno untado con mantequilla y espolvoreado con un poco de harina. Rellenar, introduciendo un poco de chocolate blanco picado en el interior de la mezcla. Meter los coulant en el congelador durante media hora antes de hornearlo. Hornear 10 ó 12 minutos a 200º.