

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Eduardo Noda



**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 190°. 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 200°.