

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Miriam25



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- 125 g de harina
- 125 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 3 huevos grandes
- 200 g de chocolate para fundir
- 200 g azúcar
- 3 cucharadas de cacao puro en polvo
- 1 pizca de sal
- 12-16 cáscaras de huevo XL

## Preparación:

### Paso 1

¿Tienes listas tus cáscaras de huevo? Pues al lío. Pincha la parte inferior de la cáscara con la punta de un sacacorchos, con el dedo meñique vamos rompiendo con cuidado para hacer un agujero pequeño. Este hueco

nos va a servir para: 1. Sacar el contenido. 2. Rellenar de masa pecaminosa Márcate una mega tortillaca de patata con los huevos y aclara las cáscaras con agua. Llena una ensaladera con agua salada y mete las cáscaras (que tengas agua también por dentro) y déjalas en remojo 30 minutos. Sácalas de la pisci y déjalas secar con el agujero hacia abajo sobre papel absorbente. Vierte un poco de mantequilla derretida dentro de las cáscaras y repártela bien por todo el interior. Lo que sobre déjalo escapar. Rellenando huevos: Funde la mantequilla en el microondas. Añade el chocolate troceado y deja reposar para que se vaya deshaciendo. Remueve hasta que el chocolate esté totalmente fundido. En otro bol batimos los huevos (¡Los de la tortilla no!) con el azúcar, que se disuelva. Mezclamos con el chocolate, que ya estará templadito. Tamizamos la harina, el cacao y la sal, y batimos hasta mezclarlo. Metemos en una manga pastelera con boquilla del tamaño adecuado a nuestras cáscaras. Rellenamos 3/4 partes. Precalentamos el horno a 180°. Colocamos los huevos sobre una bandeja de cupcakes con un poco de papel de aluminio para que se sujeten. Horneamos entre 15 y 20 minutos. Sacamos del horno, limpiamos bien con un paño húmedo y recortamos la masa que se haya salido. Hay que hacer cuando estén calientes aún. Dejamos enfriar.