

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Vane Alonso



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 35 g de harina
- 40 g de mantequilla
- 2 huevos
- 350 g de chocolate negro troceado
- 1 cucharadita de extracto devainilla
- 150 g de azúcar glas
- 1/4 de cucharadita de levadura en polvo

## **Preparación:**

### **Paso 1**

**Precaentamos el horno a 180°. Separamos 200 g del chocolate y los ponemos en un cazo, a fuego bajo, junto con la mantequilla hasta que se derrita. Reservamos. Echamos en un bol los huevos, el azúcar y el extracto de vainilla. Batimos hasta obtener una crema densa. Tamizamos encima la harina, la levadura y añadimos el chocolate de la cazuela. Mezclamos. Poco a poco vamos cogiendo porciones de la masa y las colocamos en una bandeja de horno con papel vegetal, dejando espacio entre ellas. Horneamos unos 8-10 minutos. Sacamos del horno y dejamos reposar unos minutos en la bandeja. Cuando estén casi fríos los pasamos a una rejilla.**