CULANT

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

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

CREO QUE SOBRAN LAS PALABRAS.....

Ingredientes para 6 personas :

- 200 GR. de CHOCOLATE NEGRO
- 200 GR. de MANTEQUILLA
- 80 GR. de HARINA
- 4 YEMAS DE HUEVO
- 4 HUEVOS
- 100 GR. de AZÚCAR

Preparación:

Paso 1

FUNDIMOS AL BAÑO MARÍA EL CHOCOLATE CON LA MANTEQUILLA. MEZCLAMOS LOS HUEVOS, LAS YEMAS Y EL AZÚCAR Y BATIMOS HASTA CONSEGUIR UNA MASA HOMOGÉNEA. VERTEMOS POCO APOCO EL CHOCOLATE SIN DEJAR DE BATIR CON LA VARILLA Y LUEGO INCORPORAMOS LA HARINA TAMIZADA. UNTAMOS MOLDES DE ALUMINO DESECHABLES O FLANERAS CON MANTEQUILLA, VERTEMOS LA MEZCLA Y LO DEJAMOS ENFRIAR. CONGELAMOS.

Paso 2

CALENTAMOS EL HORNO A 200º, CUANDO ESTÉ A TEMPERATURA LE METEMOS LOS MOLDES ¡SIN DESCONGELAR! Y LOS HORNEAMOS UNOS 8 O 9 MINUTOS. DESMOLDAR ENSEGUIDA CON CUIDADO DE NO QUEMARSE.