

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Vane Alonso



**Descripción:**  
CREO QUE SOBRAN LAS PALABRAS.....

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

### 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 200°, 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.