COULANT DE CHOCOLATE

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

Creador: *Juan Neira Dura*

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

El truco de esta receta:
PUEDES CONGELAR ESTOS PASTELITOS Y TENERLOS A MANO PARA UNA OCASIÓN ESPECIAL

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 5 HUEVOS
- 150 GR de HARINA
- 80 GR de MANTEQUILLA
- 50 GR de AZUCAR
- 100 GR de CHOCOLATE FUNDANT

Preparación:

Paso 1
BATE LOS HUEVOS CON EL AZUCAR CON UNAS VARILLAS MANUALES HASTA QUE DOBLEN SU VOLUMEN

Paso 2
FUNDE EL CHOCOLATE, AL BAÑO MARIA CON 60 GR DE MANTEQUILLA DEJA TEMPLAR MEZCLALO CON LA PREPARACION ANTERIOR E INCORPORA LA HARINA TAMIZADA

Paso 3

AMASA LA MEZCLA Y REPARTE EN 4 PEQUEÑOS MOLDES PREVIAMENTE ENGRASADOS CON EL RESTO DE MANTEQUILLA HASTA TRES CUARTAS PARTES DE SU ALTURA.

Paso 4

RESERVALOS MOLDECITOS EN EL CONGELADOR DURANTE 1 HORA INTRODUCELOS SIN DESCONGELAR EN EL HORNO PRECALENTADO A 180º Y CUECELOS DURANTE 18 O 20 MINUTOS RETIRALOS DEJA TEMPLAR SOBRE UNA REJILLA Y DESMOLDALOS CON CUIDADO SOBRE 4 PLATOS DE POSTRE SIRVELOS ENSEGUIDA