FONDANT DE CHOCOLATE CON NATILLAS

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

Creador: Alegna **Recetizador:** Yuleidi Perez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Natillas: 1 cucharadita de maizena, 2 yemas de huevo, 1/4 l de leche, una cucharada de mantequilla, 3 cucharadas de azúcar.

Ingredientes para 4 personas :

- - Una naranja
- - 2 huevos
- - 30 g de azúcar
- - 30 g de maizena
- - 30 g de mantequilla
- - 1/2 sobre de levadura
- - 150 g de chocolate fondant

Preparación:

Paso 1

Lavar la naranja, rallar la piel y exprimirla y disolver la levadura en el zumo. Batir los huevos con el azúcar en la batidora. Añadir la maizena, la levadura con el zumo y la ralladura de la naranja. Partir el chocolate, ponerlo en un recipiente con la mantequilla y una cucharada de agua, taparlo con film transparente pincharlo y fundirlo en el microondas durante 1 o 2 minutos al 50% de potencia. Mezclar el chocolate fundido con la masa hasta que esté completamente unido. Verter en un molde y cocer sin tapar en el microondas a máxima potencia 5 minutos. Servir con con las natillas. Natillas: Deshacer la maizena y las yemas en un poco de leche, añadir el resto de los ingredientes, mover, cocer un minuto en el microondas, batir, seguir la cocción 1 minuto más y batir.