# Coullant de chocolate

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

**Creador:** Elenahmartin **Recetizador:** Cosmin Iulian C

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
el truco está en el tiempo de horneado ni un minuto más ni un minuto menos

## Descripción:

irresistibles magdalenas con chocolate fundido por dentro, mucho más sencillo de lo que parece (cuando le coges el truquillo al tiempo de horneado)

## Ingredientes para 8 personas :

- 250 gramos de chocolate negro
- 150 gramos de azúcar
- 200 gramos de mantequilla
- 6 huevos medianos
- 120 gramos de harina
- media cucharada de canela en polvo
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharada de cacao en polvo

## Preparación:

### Paso 1

Untar de mantequilla los envases y luego espolvorear con harina, lo suyo es de los de flanes o para magdalenas Separamos las claras de las yemas. Batimos las claras a punto de nieve (a temperatura ambiente) con una pizca de sal y luego echar el azúcar y continuamos batiendo hasta que suban y queden firmes (cuidado de que no haya grasa en el bol porque si no no subirán) Batimos las yemas con una cucharada de azúcar hasta que hagan espuma. Añadimos el cacao en polvo, un pellizco de sal y la canela en polvo. Removemos con una cuchara de madera. En el mismo bol donde tenemos la crema de las yemas añadimos la harina tamizada y removemos con una espátula de silicona hasta que no queden grumos. Añadimos las claras a punto de nieve y mezclamos poco a poco hasta que quede todo ligado. Preparamos en un bol el chocolate y la mantequilla. Lo introducimos en el micro durante 4 minutos a temperatura baja, luego batimos la mezcla con un tenedor hasta que quede una crema. Juntamos la crema de chocolate con la anterior crema y mezclamos bien. Ir rellenando

*cada envase con la masa pero no hasta arriba porque en el horno crecen.*

## *Paso 2*

***Con los envases rellenos y el horno precalentado a 200º podemos: Si la masa del coulant la hemos descongelado, introducimos en el horno durante aproximadamente 15?16 minutos. Si la masa está recién hecha, metemos los moldes de coulant al horno durante 9?10 minutos. Dejamos enfriar un par de minutos y desmoldamos. podemos espolvorear con azúcar glass, cacao... acompañar con nata o helado de vainilla!! :)***