Fondant de Chocolate

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

Creador: SrFeo **Recetizador:** Mari Belmonte C



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Servir acompañado de helado de nata o vainilla.

Descripción:

Delicioso y sofisticado postre más fácil de hacer de lo que parece.

Ingredientes para 4 personas :

- 90 gr de Chocolate Fondant negro
- 100 gr de Mantequilla
- 30 gr de Azúcar
- 3 Huevos
- 50 gr de Harina
- Hojas de Menta

Preparación:

Paso 1

Troceamos el chocolate, lo ponemos en un cazo con la mantequilla y lo fundimos al baño maría removiendo bien.

Paso 2

En un cuenco batimos los huevos con el azúcar hasta que se pongan blancos y espumosos. les añadimos el chocolate templado y removemos para quede perfectamente incorporado.

Paso 3

Tamizamos 30 gramos de harina y lo vamos añadiendo sin dejar de remover para que no se formen grumos. Batimos bien hasta obtener una mezcla fina y cremosa.

Paso 4

Engrasamos 4 moldes con mantequilla, los espolvoreamos con un poco de harina y los sacudimos para eliminar el posible exceso de harina. Rellenamos los moldes con la masa preparada y los dejamos en el congelador durante 3 horas como mínimo.

Paso 5

Unos 20 minutos antes de servir el postre, precalentamos el horno a 190º y metemos los fondat durante 10 o 12 minutos hasta que alcancen su punto, que será cuando la parte central se infle ligeramente.

Paso 6

Los sacamos del horno, los dejamos reposar 1 minuto y los desmoldamos con cuidado. Se sirven de inmediato decorados con unas hojitas de menta.