

Coulant de chocolate

By Víctor Conus, La Mesa de Conus

Ingredientes:

125 g chocolate 70%

4 huevos

125 g mantequilla

85 g azúcar

2 yemas de huevo

75 g harina

10 g cacao en polvo

Una pizca de sal

Elaboración:

Precalentar el horno a 200 ° C

Calentar el chocolate al microondas a media potencia junto con la mantequilla durante 1min y remover hasta que funda todo de manera homogénea. Repetir esta operación las veces necesarias hasta que funda todo bien. También se puede fundir el chocolate con la mantequilla en un cazo al baño maría.

Batir los huevos con el azúcar y añadir el chocolate fundido templado (no caliente) y mezclarlo bien.

Tamizamos la harina y el cacao en polvo y añadimos a la mezcla anterior junto con la sal

Untar unos moldes individuales con un poco de mantequilla y espolvorearlos con harina.

Verter la mezcla en los moldes individuales y meter al horno durante unos 10 minutos. Servir inmediatamente. Tiene que quedar hecho por fuera y fundente en el interior, se puede acompañar de una bola de helado del que más os guste