

Receta de Coulant de Chocolate

23 Sep 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que estamos celebrando las **Ferias de San Mateo**, nuestra amiga y seguidora **Soraya Sassaf** nos recomienda preparar este riquísimo **Coulant de Chocolate** y nos cuenta que queda divino y espera que nos guste a tod@s.

Ingredientes

- Huevos (ocho)
- Chocolate de repostería (230 grs)
- Mantequilla (150 grs)
- Azúcar (150 grs)
- Harina de trigo (150 grs)
- Cacao en polvo

Modo de Preparación

1. En un bol poner los huevos junto con la harina tamizada y el azúcar y mezclar bien
 2. Derretir el chocolate con la mantequilla y añadir a la mezcla de huevos y azúcar y volver a mezclar
 3. Precalentar el horno a 180º
 4. Untar un molde para horno con mantequilla y espolvorear cacao en polvo por todo el molde
 5. Volcar la masa en el molde y meter al horno unos diez o doce minutos, se ve que está hecho cuando aumenta el volumen y el borde se ve cuajado pero el centro tiembla
 6. También lo podéis hacer en moldes individuales, untándolos también con mantequilla y cacao en polvo
 7. Sacar del horno, dejar reposar un par de minutos y....buen provecho!!!
-