



Coulant de chocolate

Derrite el chocolate y la mantequilla durante 1 minuto...

Características

Tipo de plato: Postre

Raciones: 6 coulants

Ingredientes

150 g de chocolate fondant 150 g de mantequilla 4 huevos 115 g de azúcar 60 g de harina 1 bola de helado de vainilla para acompañar Unas ramitas de menta y unos arándanos para decorar

Preparación

Derrite el chocolate y la mantequilla durante 1 minuto en el microondas o al bañMaría sobre el fuego y remueve para que se integren. Aparte, bate los huevos con el azúcar con la ayuda de unas varillas. Agrega el chocolate y la mantequilla (no muy caliente) y mezcla bien. Por último incorpora la harina tamizada y remueve hasta que se incorpore. Vierte la mezcla preparada hasta llenar algo más de la mitad del molde y congela por un mínimo de 2 horas. En el momento de servir, precalienta el horno a 190°C y ten en cuenta los consejos anteriormente citados. Comprueba con un termómetro que el horno esté correctamente precalentado y cuece durante unos 12 minutos, dependiendo del horno puede variar un minuto más o menos. Una vez horneado, deja reposar el Coulant durante al menos 5 minutos antes de desmoldar para que el exterior acabe de endurecerse y el molde se enfríe. Pasado este tiempo, desmolda el Coulant con cuidado sobre un plato de postre y completa con el acompañamiento.