

COULANT DE CHOCOLATE



INGREDIENTES PARA 5 PERSONAS APROX.

- 200 grs. de cobertura de chocolate
- 200 grs. de mantequilla
- 100 grs. de harina
- 60 grs. de azúcar
- 2 huevos enteros
- 2 yemas

(Pre-calentar horno a 200 grados)

(Tamaño de moldes, tipo flan)

PREPARACIÓN

- Para empezar con esta receta, ponemos en un bol apto para microondas, **200 grs. de mantequilla** y **200 grs. de cobertura de chocolate**. (Importante poner la mantequilla debajo del chocolate, para que no se quemé). Lo introducimos en el microondas en la posición “descongelar” hasta que se derritan el chocolate y la mantequilla. (Parar el micro y remover cada minuto y medio)
- En otro bol batimos los **2 huevos** más las **2 yemas**. Seguimos removiendo mientras añadimos los **60 grs. de azúcar**, y continuamos con los **100 grs. de harina**. Cuando tengamos la mantequilla y el chocolate derretidos, los incorporamos a los demás ingredientes y seguimos mezclando hasta tener una masa homogénea.
- Engrasamos con mantequilla los moldes necesarios, y les echamos un poco de harina repartiéndola por todo el molde para que se adhiriera una fina capa a la mantequilla, y retiramos bien todo el sobrante de harina. Ahora ponemos la masa, llenando $\frac{3}{4}$ del molde, y los metemos en el horno previamente calentado. Los dejamos **5 minutos a 200 grados**.
- Retiramos del horno y desmoldamos con mucho cuidado. Como presentación, recomendamos acompañar el coulant de chocolate con una bola de helado de vainilla o nata. Servimos en plato de postre, y a disfrutar !!!

A handwritten signature in black ink, located in the bottom right corner of the page.