

# Coulant de Chocolate



## INGREDIENTES

- ◆ 125 grs de mantequilla
- ◆ 125 grs de chocolate (no menos de 50% cacao)
- ◆ 60 grs de azúcar
- ◆ 60 grs de harina
- ◆ 3 huevos
- ◆ cacao en polvo

## PREPARACIÓN

- 1.- Derretimos al baño maría la mantequilla, troceada para que sea más fácil.
- 2.- Separamos las yemas de las claras (reservamos las claras para más adelante) y añadimos las yemas, una a una, a la mantequilla (dejamos que se temple para que no esté demasiado caliente), mezclando bien.
- 3.- Añadimos el azúcar y seguimos batiendo bien, hasta que la mezcla se aclare. Con varillas manuales nos llevará unos minutos.
- 4.- Incorporamos el chocolate, que también habremos derretido, al baño maría o en microondas, procurando que no esté muy caliente.
- 5.- Añadimos a la mezcla la harina, tamizándola con ayuda de un colador.
- 6.- Batimos las claras que teníamos reservadas a punto de nieve y las incorporamos a la mezcla, de 2 ó 3 veces, y ya sin batir, sino mezclando con movimientos envolventes para que quede esponjoso.
- 7.- El resultado será una crema espesa, pero como se ve en la foto, se vierte con facilidad.
- 8.- Engrasamos los moldes que utilizemos con mantequilla o margarina y espolvoreamos con cacao en polvo. Seguidamente los rellenamos con la mezcla de chocolate.
- 9.- Dejamos en el congelador durante un par de horas.
- 10.- Calentamos el horno a 190°; mientas sacamos los moldes del congelador para que estén a temperatura ambiente al menos 10 ó 15 minutos. Introducimos en el horno caliente durante 13 minutos (va a depender de unos hornos a otros), y los sacamos.
- 11.- Desmoldamos y vemos que se ha formado el bizcocho de chocolate pero en su interior queda cremoso. Todo un espectáculo.