

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

POSTRES · VEGETARIANO

Coulant de chocolate

3h 4 raciones 551 kcal

Ingredientes

- **250 gramos** de chocolate negro para postres
- **70 gramos** de azúcar
- **3** huevos
- **60 gramos** de harina de repostería
- **15 gramos** de cacao en polvo tipo colacao
- Mantequilla

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**27 g**
Hidratos	**65 g**
Fibra	**6 g**

Elaboración

1. Mezclamos en un bol el colacao con la harina y reservamos.
2. Fundimos el chocolate al baño María a fuego medio, y cuando se derrita por completo añadimos la mantequilla y removemos bien hasta que se integre por completo. Retiramos del fuego y dejamos enfriar.
3. En un bol grande batimos los huevos. Yo usé varillas eléctricas pero podéis hacerlo con un tenedor.
4. Añadimos el chocolate con la mantequilla, y el azúcar, y seguimos removiendo.
5. Añadimos también la harina tamizada con el colacao y mezclamos bien todos nuestros ingredientes.
6. Una vez que esté todo bien integrado, servimos la mezcla en unos pequeños moldes para horno. Lo llenamos casi hasta arriba, pero no del todo porque sube un poco.
7. Cuando estén rellenos, los metemos en el congelador durante al menos 2-3 horas.
8. Precalentamos el horno unos minutos a 200º, y horneamos nuestros coulants durante 17 minutos.
9. Desmoldamos y servimos con helado de vainilla o con el que más os guste.

RECOMENDACIONES

Si se ven demasiado hechos, hay que sacarlos un poco antes. Con 17 minutos salieron perfectos, pero cada horno es distinto.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta