KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Coulant de chocolate

El coulant es un pequeño bizcocho de chocolate que no se cuece del todo. Esto crea un centro de chocolate líquido que, al cortarlo, se derrama del bizcocho como la lava de un volcán.

Ideal para hornear con antelación y siempre listo y caliente en la mesa en 12 min (micro 30 seg) cuando está congelado.

Tiempo de preparación: 15 min. ·

Ingredientes

220 g Chocolate negro 70-75%
150 g Mantequilla ecológica
150 g Azúcar ecológico
120 g Harina ecológica de espelta o trigo
3 ud. Huevos ecológicos + 1 yema
1 cdta Cacaoo ecológico
1 pizca Flor de sal ecológica

Preparación

- Derretir el chocolate y la mantequilla lentamente al baño maría y dejar enfriar un poco.
- Batir los huevos y una yema junto con el azúcar hasta obtener una crema.
- Añadir inmediatamente el chocolate fundido y la mantequilla a la mezcla. Remover de nuevo hasta que todo esté bien mezclado.
- A continuación, tamizar la harina y añadirla. La mezcla se espesará, pero el chocolate le dará la consistencia perfecta al derretirse durante el horneado.
- Engrasar bien los moldes para magdalenas con mantequilla y espolvorear un poco de cacao por encima. Verter la masa y meterla en el congelador durante 3-4 horas. Esta es una forma práctica de descongelar los coulants de forma individual.
- Precalentar el horno a 220ºC
- Los coulants estarán listos cuando estén firmes por fuera y líquidos por dentro. Hornear durante unos 9-11 minutos, hasta 15 minutos dependiendo del tamaño. En el microondas estará listo en 30 segundos.