

Volcán de chocolate tm5/tm31

Ingredientes Porciones 12 trozo/s

- 170 g de chocolate fondant
- 170 g de mantequilla, a temperatura ambiente
- 3 huevos
- 3 yemas de huevo
- 60 g de azúcar
- 50 g de harina de repostería

Preparación

1. Precaliente el horno a 240°
2. Ponga en el vaso el chocolate en trozos grandes y rállelo programando 20 segundos, velocidad progresiva 4-10.
3. Incorpore la mantequilla y programe 3 minutos, temperatura 80°, velocidad 2.
4. Añada los huevos, las yemas y el azúcar. Mezcle programando 30 segundos velocidad 3.
5. Por último agregue la harina y programe 15 segundos velocidad 3.
6. Coloque la mezcla en moldes individuales previamente engrasados o moldes de silicona (de 6 cm de diámetro y 4 cm de alto aproximadamente).
7. Introduzca en el horno durante 7 minutos. Retire del horno, desmolde y sirva inmediatamente. Tiene que quedar hecho por fuera y el chocolate fundido por dentro.