

VOLCAN DE CHOCPLATE



INGREDIENTES

- 6 HUEVOS
- 113 GRS DE MANTEQUILLA
- 113 GRS DE AZÚCAR GR
- 170 GRS DE CHOCOLATE PARA DERRETIR
- 90 GRS DE HARINA
- 180 GRS DE CACAO EN POLVO

PREPARACION

1. Hacer un mice en place
2. batir los huevos juntos con el azúcar hasta punto de letra
3. Derretir el chocolate a baño maria junto con la mantequilla
4. Mezclar harina con el cacao amargo
5. Juntar paso 1 y 2
6. 3Paso con movimientos envolventes
7. Dejar reposar por 20 minutos en el refrigerador
8. Luego llevar a horno a 220 grs por 10 minutos
9. Desmoldar y servir