

FONDANT DE CHOCOLAT



Preparación : 15 min - **Reposo :** - - **Cocción :** 10 min - **Material :** -

Ingredientes : 4/6 PERSONAS

- 150 g chocolate - 125 g mantequilla - 150 g azúcar - 50 g harina - 4 huevos

1. Calentar el horno a 200° C (T 6/7).
2. En la cuba equipada con la cuchilla de metal, poner el azúcar y los huevos y hacerlos blanquear.
3. Añadir la harina y mezclar.
4. En un cazo, hacer derretir a fuego lento el chocolate y la mantequilla.
5. Poner el motor en marcha y añadir por el tubo de llenado la mezcla de chocolate.
6. Vaciar la preparación en un molde untado con mantequilla y meterla en el horno.

Consejo del chef :

También pueden utilizarse moldes individuales y, en este caso, disminuir el tiempo de cocción. Para obtener un centro más fundente, añadir un cuadradito de chocolate. Servir acompañado con una bola de helado de vainilla o un sorbete de coco.

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■