



Coulant de Chocolate

4 raciones



Nivel fácil

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
varillas eléctricas
Espátula
bandeja del horno

Para el coulant:

1 paquete de Preparado para
Coulant de Chocolate Dr. Oetker
2 huevos
10 g harina
10 g mantequilla

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 220°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Sumergir la bolsa de aluminio en agua hirviendo durante unos 10', hasta que se funda el contenido.
- 3 Engrasar los moldes de aluminio con un poco de mantequilla, espolvorear con la harina y retirar la harina sobrante.

Para preparar la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un cuenco grande.
- 5 Añadir los huevos y mezclar con varillas eléctricas durante 2' a máxima velocidad hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 6 Agregar el contenido de la bolsa de aluminio (líquido) a la masa y mezclar bien con una espátula.





Para el horneado:

- 7 Verter la masa uniformemente en los 4 moldes.
- 8 Hornear en la parte central del horno durante 8'.
- 9 Dejar enfriar los coulant 10' , desmoldar y servir directamente.

Tip from the Test Kitchen

- Puedes acompañar los Coulant con un poco de nata montada y frambuesas, con una bola de helado de vainilla o espolvorear un poco de azúcar glas por encima.

