

Coulant

volcán de chocolate



Con esta video receta podremos quitarnos el antojo de tomar unos coulant o volcanes muy sabrosos. Es una receta muy rápida y sencilla, además se sirven en caliente.

Dedicación : 3 minutos

Cocción : 12 minutos

Cantidad : 4 raciones

Ingredientes

- 3 huevos
- 80 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 125 gr de chocolate negro
- Ralladura de naranja
- 1 cda harina de repostería

Para decorar:

- mantequilla y cacao desgrasado para untar los moldes
- Azúcar glass.
- Mermelada de fresa, Nata montada o helado de sabores

- 1 Ponemos a precalentar el horno a 220º C y fundimos 100 gr de chocolate con la mantequilla al baño María (calentamos un vaso de agua en un cazo y ponemos el cuenco encima y dejamos que se funda removiendo de vez en cuando) o en el microondas durante 2-3 intervalos de 30 segundos y removiendo entre ellos.
- 2 En un bol montamos los huevos con el azúcar hasta que tripliquen su volumen y agregamos la harina tamizada (para que los huevos monten bien deben estar a temperatura ambiente). Vierte el chocolate fundido y aromatiza, con ralladura de naranja o licor de naranja y mezcla bien.
- 3 Untamos 4 moldes individuales con un poco de mantequilla y espolvoreamos con cacao en polvo desgrasado. Vierte la mezcla en los moldes. Reparte los 25 gr de chocolate que nos ha sobrado en cada molde por encima de la mezcla.
- 4 Horneamos a **220º C** durante **10-12 minutos** dependiendo del molde, **no más porque tienen que quedar como un bizcocho por fuera y jugoso por dentro** (al cortarlo debe salir el liquido). Desmoldamos pasando una puntilla o cuchillo por los bordes, espolvoreamos con azúcar glass y abrimos por la mitad. Y ya tenemos nuestros coulant listos para tomar solos o con acompañamiento, que puede ser nata montada, helado de sabores, mermelada de fresa.
- 5 Servimos el coulant de chocolate caliente.