

El ultra fundente de chocolate

Ingrédients

- 200g de chocolate negro al 80% de cacao
- 50g de chocolate con leche al 46%
- 175g de mantequilla
- 4 huevos
- 160g de azúcar blanco
- 75g de harina
- 1 pizca de flor de sal

Préparation

1. ¿Tienes antojo de chocolate, pero no ganas de pasar más de 15 minutos en la cocina?
2. ¡Estás en el lugar correcto!
3. Necesitarás un tazón, una batidora de mano, y un aro (o si no, un molde, en ese caso reduce un poco el tiempo de cocción) y eso es todo. Material: Bandeja perforada Aro 18cm Ingredientes: He usado los chocolates Bahibé y Komuntu de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación: 10 minutos + 23 minutos de cocción Para un fondant de 18cm de diámetro:
Ingredientes: de chocolate negro al 80% de cacao de chocolate con leche al 46% de mantequilla 4 huevos de azúcar blanco de harina 1 pizca de flor de sal Receta: Para obtener la textura ultra fundente de este pastel, hay que hacerlo con una batidora de mano para obtener una masa muy homogénea.
5. Derrete los chocolates con la mantequilla y la sal.
6. Bate los huevos con el azúcar.
7. Cuando la mezcla esté espumosa, añade el chocolate y la mantequilla derretida y bate de nuevo.
8. Finalmente, añade la harina y bate una última vez.
9. Vierte la masa en un aro engrasado de 18cm de diámetro.
10. Hornea en el horno precalentado a 160°C durante unos 20 minutos (hice dos pruebas, una con 19 minutos de cocción, otra con 23 minutos, personalmente prefiero la de 23 minutos, ¡tú eliges!
11.).
12. Estas fotos corresponden a 23 minutos de cocción: Y estas a 19 minutos: Déjalo enfriar completamente, luego desmolda el pastel y ¡disfruta!