

Fondant de chocolate

Ingrédients

- 4 huevos
- 140g de azúcar moreno
- 180g de mantequilla
- 100g de chocolate Guanaja (o chocolate negro al 70% de cacao)
- 100g de chocolate Jivara (o chocolate con leche al 40% de cacao)
- 50g de harina

Préparation

1. Una receta muy simple hoy, un fondant de chocolate listo en solo unos minutos!
2. Material: Batidor Círculo de 20cm Ingredientes: Usé los chocolates Jivara y Guanaja de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Derrite la mantequilla y los chocolates.
4. Bate los huevos con el azúcar hasta que la mezcla blanquee y haga espuma ligeramente.
5. Incorpora los chocolates y mantequillas derretidos, luego termina con la harina tamizada.
6. Vierte en un molde o círculo de 20cm de diámetro forrado con papel pergamino.
7. Precalienta el horno a 210°C.
8. Hornea el pastel reduciendo la temperatura inmediatamente a 120°C.
9. Cocina durante 25 a 30 minutos dependiendo de la textura deseada (lo cociné 30 minutos, si te gusta un poco más líquido, reduce el tiempo de cocción).
10. Deja enfriar y ¡disfruta!