

COULANT DE XOCOLATA



Ingredients

- 3 ous
- 100 g de sucre
- 100 g de mantega
- 100 g de xocolata per fondre
- 40 g de farina



Elaboració

Per començar, desfés la xocolata amb la mantega al microones.

En un bol apart barreja els ous amb el sucre i la farina. Afegeix-hi la xocolata ja desfeta i barreja bé perquè no quedin grumolls.

Ara pots omplir els motlles. Van molt bé es que son tipus flamera, d'un sol ús. Per coure-ho hi ha dues opcions:

A.- Els poses directament al forn, a 180 graus, uns 6-8 minuts. L'exterior ha de quedar cuit i l'interior encara serà cru.

B.- Posa els motlles al congelador un mínim d'un parell d'hores (o tots els dies que vulguis). Després, quan vulguis, els poses al forn bo i congelats durant 14-15 minuts. Així aconseguixes el interior ben líquid.

Queda molt bé combinat amb una mica de gelat de vainilla. O una altra idea és posar al fons del plat una mica de iogurt i el coulant per sobre.