

# LAVA DE XOCOLATA



## Ingredients

- 6 ous
- 200 g de sucre
- 60 g de farina
- 150 g de mantega
- 250 g de xocolata per postres



## Elaboració

Escalfar el forn a 200°C. Preparar un motlle d'uns 23 cm de diàmetre.

Muntar les clares dels ous, amb una mica de sucre.

Posar en un bol les gemes dels ous, el sucre i la mantega. Barrejar bé.

Desfer la xocolata negra, al bany maria o al microones. Afegir-la a la barreja i remenar.

Afegir la farina i barrejar-ho tot.

Ara afegir les clares muntades, i remenar a ma amb moviments suaus (d'això en depèn l'esponjositat del pastís)

Passar la barreja al motlle, i posar-lo al forn a 200°C. Ara aquí ve la gràcia... amb uns 15 minuts queda el centre força tou, que quasi es desfà. Si es vol més sec calen uns 20-25 minuts... es tracta d'anar provant amb el pinxo i trobar la textura que ens agrada.

I ara, a decorar al gust. El de la foto es amb mandarines i coulis de taronja.