

Coulant de xocolata

Una versió simplificada de les grans postres creades per Michel Bras l'any 1981 i que s'han fet famoses arreu del món. Bon profit, culinaris!



Racions: 8

Taula d'ingredients:

170 g xocolata negra postres
170 g mantega
3 ou
2 rovell d'ou
60 g sucre blanc
50 g farina de blat
4 cullerada galeta Maria (opcional)

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Trossejar la mantega i la xocolata i posar juntes en un bol al microones. Escalfar màxim un minut a potència alta i aturar el microones per remenar i evitar que la xocolata es cremi. Repetir l'operació fins a tenir-ho ben líquid PAS 2 / Afegir la farina tamisada i barrejar PAS 3 / Afegir el sucre i remenar una mica. Separar els rovells necessaris i incorporar a la barreja juntament amb els ous sencers. Barrejar amb el batedor fins a tenir una massa homogènia PAS 4 / Preparar els motlles untant amb mantega fosa i pa ratllat (o millor galetes Maria esmicolades) PAS 5 / Omplir els motlles fins a un dit de la vora. Sacsejar els motlles lleument per assentar la massa i eliminar bombolles d'aire. Filmar amb paper plàstic i

congelar. Se'n pot fer molta quantitat, ja que aguanten molt bé en perfecte estat PAS 6 / Sense descongelar, coure al forn a 180° amb el ventilador, uns 16 minuts. El primer dia, provar abans el forn amb un sol coulant per veure el temps exacte

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Normal

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/coulant-de-xocolata>