



## Coulant de chocolate

### Descripción

[vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]Día de dulzura con este delicioso coulant de chocolate. El verdadero, el rico, con el **corazón líquido** y una corteza brillante. Este que se sirve en porciones individuales, con crema inglesa o helado, o solo (es tan rico que uno lo puede servir solo). Esta receta, es el clímax de la comfort food y éxtasis para las papilas amantes del chocolate. Bueno, ya lo entendiste, soy bastante (muy) fanática del chocolate, y esta receta es la mejor (¡y con todas las que probé, lo puedo decir!).[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_single\_image image=»3027? img\_size=»full» onclick=»zoom»[/vc\_column]][/vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

### Receta del coulant de chocolate

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height=»yes» content\_placement=»top» css=».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]6-8 pers[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Preparación 10 min[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Cocción 8 min[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Nivel fácil[/vc\_column\_text][vc\_row][vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text css=».vc\_custom\_1589130955938{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

### Ingredientes

- 160g de chocolate (es aún mejor si tiene 70% de cacao)
- 100g de mantequilla + 15g para los moldes
- 115 de azúcar
- 40g de harina
- 3 huevos
- 1 pizca de sal

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

## Paso a paso

1. Primero, precalentar el horno a 180°C.
2. En una caserola, derretir la mantequilla y el chocolate a fuego muy bajo. Una vez derretido, dejar entibiar un poco (5min).
3. En una fuente, batir los huevos, la sal y el azúcar hasta que la mezcla sea más blanca. Luego, añadir el chocolate derretido.
4. Agregar la harina de poco a poco.
5. Ponerle mantequilla a moldes individuales (uso moldes para muffins/magdalenas).
6. Hornear por 7-9 min (dependiendo del horno).
7. Una vez cocidos, sacar los coulants del horno, dejarlos enfriar 5 min y servir.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Trucos para el coulant de chocolate

- Tienes que ponerle bastante mantequilla en el molde, los coulants no deben pegarse al molde para nada, si no, se pueden romper. Suelo prepararlos en molde de silicona en los cuales pongo una generosa ración de mantequilla.
- Recomiendo usar chocolate con alto porcentaje de cacao, pero puedes usar cualquier tipo de chocolate negro para repostería, dará un resultado delicioso.
- El secreto del éxito de esta receta es la cocción. Si está demasiado cocido, no será coulant, pero será una torta de chocolate muy rica!

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column width=»1/6?][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc\_message]/[vc\_column][vc\_column width=»1/6?][vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?][vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1589141360515-c2f37b24aa8d1924189abba73a14b0cd-2? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»][/vc\_column][vc\_row]

## CATEGORY

1. Postre

2. Rincón dulce

### **POST TAG**

1. chocolate
2. clásico

### **Categoría**

1. Postre
2. Rincón dulce

### **Etiquetas**

1. chocolate
2. clásico

### **Fecha de creación**

17/05/2020

### **Autor**

admin

default watermark