

Coulant

Volcán de chocolate

al microondas en 1 minuto

=====



Tiempo : 1 minuto x ración

Cantidad : 4 raciones

Ingredientes :

- 125 gr de cobertura de chocolate al 50 % (Nestle postres)
- 50 gr de mantequilla (podemos cambiarlo por 50 gr de yogurt)
- 3 huevos a temperatura ambiente
- 80 gr de azúcar
- 1 cucharada de harina de repostería
- Ralladura de una naranja o un chupito de licor de naranja

Este es un postre que debe servirse caliente, y no cocinarlo demasiado porque su textura es cremosa, al cortarlo saldrá un líquido que le dará aspecto de volcán de ahí viene el nombre de coulant. Si se cocina al horno no debemos pasarnos de 12 minutos sino saldrá seco.



- 1** De los 125 gr de chocolate apartamos 25 g que suele ser una tira. Fundimos el resto del **chocolate** con la **mantequilla** en el microondas a intervalos de 30 segundos, mezclamos y volvemos a darle otros 30 segundos, mezclamos de nuevo hasta que quede una mezcla uniforme. Dejamos templar y continuamos. También podemos hacerlo al baño María (ponemos el chocolate y la mantequilla en un cuenco y lo introducimos en un cazo mas grande con agua, y calentamos hasta que se derrita la mezcla, apagamos el fuego y removemos).
- 2** En un bol ponemos los **huevos** a temperatura ambiente, añadimos el **azúcar** y batimos hasta que coja espuma y quede de color amarillo claro, añadimos la **mezcla de chocolate** (chocolate+mantequilla) y removemos hasta que consigamos una mezcla uniforme. Añadimos una cucharada de **harina** pasándola por un colador (tamizar). Si no lo van a tomar los niños podemos añadirle una cucharada de licor de naranja o en su lugar utilizamos **ralladura de naranja** que también queda delicioso.
- 3** Repartimos en 4 cuencos. De la tira de chocolate que habíamos apartado, echamos **un trocito de chocolate** en cada cuenco. Lo ponemos **al microondas 1 minuto** . Lo decoramos a nuestro gusto y servimos caliente.