

# Coulant

## Volcán de chocolate

al horno 12 minutos y servir caliente

=====



Mano de obra: 5 minutos  
Hornear: 12 minutos  
Cantidad : 4 coulant - raciones

### Ingredientes :

- 3 huevos
- Ralladura de una naranja o unos 50 g de licor de naranja
- 150 g Chocolate para fundir de cobertura "Nestlé postres"
- 50 g Mantequilla (a temperatura ambiente)
- 1 cucharada = unos 20 g de Harina de repostería 200 w
- 80 grs. Azúcar blanco ( puede ser azúcar moreno)

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 150 g de chocolate apartamos 50 g que suelen ser dos tiras. 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 Ponemos a calentar el horno a 220°C.
- 3 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.
- 4 Repartimos en 4 cuencos. De la tira de chocolate que habíamos apartado, echamos **un trocito de chocolate** en cada cuenco. Lo ponemos **al horno 220 °C durante 12 minutos** . Lo decoramos a nuestro gusto con azúcar en polvo, una fresa y servimos caliente.