



Hugo López Díaz sesión 6 octubre 2024

COULAN DE CHOCOLATE

Ingredientes/cantidades
125 gr. Chocolate negro
125 gr. Mantequilla
3 Huevos
65 gr. Azúcar
50 gr. Harina
Sal

PARA EL COULAN DE CHOCOLATE:

Fundimos el chocolate y la mantequilla, le añadimos una pizca de sal.

Montamos los huevos con el azúcar tres veces el volumen inicial.

A continuación, mezclamos los huevos con el chocolate con cuidado con movimientos envolventes y añadimos la harina tamizada

Colocamos en moldes de flaneras, engrasados o en aros metálicos forrados con papel de horno, y cocemos al horno a 180-190° durante aprox. 10', o hasta que veamos una pequeña raja en la parte superior del mismo.