

VOLCÁN RELLENO DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES

- 100g de chocolate blanco cortado en trozos
- 170g de chocolate fondant cortado en trozos
- 170g de mantequilla
- 4 huevos
- 60g de azúcar
- 50g de harina de repostería



PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 220 °C
2. Ponga en el vaso el chocolate blanco y ralle **5 seg/vel 7**. Retire a un bol y reserve.
3. Ponga en el vaso el chocolate fondant y rállelo **10 seg/vel 7**.
4. Incorpore la mantequilla y programe **3 min/80 °C/ vel 3**.
5. Añada los huevos, el azúcar y la harina. Mezcle **30 seg/vel 6**.
6. Rellene con la mezcla del vaso un tercio de los 8 moldes individuales (de flan o muffin) Previamente engrasados o moldes de silicona “de aproximadamente de 6 centímetros de diámetro y 4 centímetros de alto) Forme 8 bolas con el chocolate blanco presionando un poco para que se amalgame y colóquelas en el centro de los moldes. Reparta el resto de la mezcla cubriendo bien el chocolate blanco.
7. Justo antes de servir, introdúzcalos en el horno durante **7-8 minutos a 220 °C**. Retire del horno, tenga cuidado de no quemarse y sirva inmediatamente. Tienen que quedar hechos por fuera y el chocolate fundido por dentro.