

Volcán de chocolate y café

Receta realizada con 

INGREDIENTES

6  PORCIONES

-  115 gr de Chocolate Santander
-  115 gr de mantequilla sin sal
-  60 gr de azúcar
-  3 huevos
-  50 ml de Café Sello Rojo
-  40 gr de harina de trigo
-  Helado de vainilla
-  Colcafé Granulado
-  Azúcar glass



1. En un bowl, añadir 115 gr de Chocolate Santander en trozos y 115 gr de mantequilla sin sal.



2. Derretir en el microondas en lapsos de 30 segundos, mezclar cada vez.



3. Agregar al chocolate derretido 60 gr de azúcar, 3 huevos y mezclar hasta integrar.



4. Verter 50 ml de Café Sello Rojo previamente preparado e incorporar.



5. Añadir 40 gr de harina de trigo y mezclar.



6. Precalentar el horno a 200°C. Engrasar y enharinar 6 moldes y verter la mezcla sobre ellos.



7. Llevar al horno por 7 minutos a 200°C. Estarán listos cuando estén firmes en los bordes y tembloroso en el centro.



8. Dejar enfriar por 8 minutos, sacar del molde y acompañar con helado de vainilla. Decorar con Colcafé Granulado y azúcar glass.