

MOELLEUX DE XOCOLATA

INGREDIENTS (per 6 persones):

2 ous
100gr de sucre
115gr de mantega
70gr de cobertura de xocolata
60gr de farina

PREPARACIÓ:

Primer folrar el motllos amb mantega i farina. Reservar en el congelador. Fondre la mantega junt amb a la xocolata al microones (no calentar massa porque sino es pot tallar la masa). Mentrestant, blanquejar els ous i el sucre amb una batidora fins doblar el seu tamany i que quedi una masa homogénea. Barrejar la mantega/xocolata fosa amb els ous blanquejats i seguidament afegir la farina tamitzada.

Precalear el forn a 210°, omplir els motllos fins a la meitat i fornejar per espai de 10/11 min. Un cop cuits treure del motllo amb molta cura i servir amb una sopeta de crema anglesa o amb un gelat al gust.