



VOLCÁN DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 ½ barras de mantequilla, fundida (135g)
- 250 g de chocolate amargo, fundido
- 3 huevos
- 3 yemas de huevo
- ¼ de taza de azúcar refinada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 4 cucharadas de harina de trigo
- Mantequilla fundida, para engrasar
- Azúcar glass, para espolvorear
- Frutas rojas, para decorar

Horno Precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Mezcla la mantequilla y el chocolate hasta integrar y reserva.
2. Bate los huevos, las yemas, el azúcar y la esencia, hasta que la mezcla se espese y tome color amarillo pálido añade la mezcla de mantequilla con chocolate y sigue mezclando. Incorpora la harina y mezcla hasta integrar perfectamente todos los ingredientes. Reserva.
3. Engrasa un molde para mantecada de silicón y vierte un poco de la mezcla hasta cubrir ¾ partes. Hornea de 13 a 15 minutos. Retira del horno.
4. Desmolda y ofrece caliente decorando con azúcar glass y las frutas rojas.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4