Coulant de chocolate negro y dulce de leche

MEDIA | 35 MIN. | 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 195 g cobertura negra
- 225 g mantequilla
- 6 huevos
- 240 g azúcar
- 82,5 g harina
- 15 g cacao en polvo
- 120 g de dulce de leche

ACCESORIOS

- Varillas

PREPARACIÓN

1. Trocear la cobertura y la mantequilla a cuchillo en porciones de 2 cm y fundir.
2. Limpiar y secar bien el bol. Añadir los huevos, el azúcar y batir con las varillas hasta obtener una mezcla con una textura de semi-montada, unos 2 minutos a velocidad máxima.
3. Añadir a la mezcla anterior, la mezcla de mantequilla y cobertura, mezclar a velocidad 3 hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Seguidamente añadir la harina y el cacao en polvo con el tamiz o colador fino. Volver a mezclar todo a velocidad 3 con las varillas. Precalentar el horno a 190 ºC.
5. Con ayuda de la lengua pastelera volcar todo el contenido en mangas pasteleras.
6. Untar las flaneras con mantequilla y harina para forrar los moldes.
7. Verter el contenido en 2/3 partes de la capacidad de los moldes, parar a la mitad y hacer una quenelle con el dulce de leche, rellenar con ayuda de dos cucharillas de postre el interior. Rellenar con el contenido de la manga hasta tapar la quenelle.
8. Cocinar en el horno durante 11 minutos a 190 ºC.

OBSERVACIONES

- Desmoldar una vez enfríe y a la hora de servir calentar 10 segundos en el microondas.
- Decorar con azúcar glas.