

VOLCÁN MARROC SORPRESA



PREPARACIÓN

INGREDIENTES

- 2 huevos.
- 2 yemas.
- 90 g de azúcar.
- **10 Barritas de Chocolate Clásico 70%**
- 100 g de manteca.
- 2 cdas. de harina.
- **8 Bombones Marroc.**

- Enmantecar y enharinar los moldes y llevarlos a la heladera hasta el momento de utilizarlos.
- Derretir a baño maría las Barritas de Chocolate Clásico 70% junto a la manteca.
- Batir los huevos junto con las yemas y el azúcar, hasta que esta se disuelva bien.
- Incorporar el chocolate derretido a la mezcla de los huevos con movimientos envolventes.
- Por último, agregar la harina, poner la preparación en los moldes sin llenar hasta el tope de los mismos. Llevar a la heladera.
- Una vez que la preparación se encuentre fría, colocar en el centro de cada uno un Bombón Marroc, presionando suavemente y con cuidado de no desbordar.
- Llevar a un horno a 180°C 8-10 minutos.
- Al retirar del horno, dejar reposar 5 minutos antes de desmoldar.
- Servir tibio, y acompañado de helado.

-
- Tiempo de Preparación: 2 horas
 - Porciones: 6-8
 - Dificultad: Avanzada

"Conocé más sobre esta y otras recetas en
www.felfort.com.ar"