



"Yo aprendí, yo enseñó"

especial chocolate,
en colaboración con **Eureka:**



Volcán de chocolate por Jesús Farías



14 diciembre



17:00 h



Puedes verlo en directo
en **tv.masterd.es**



MD

ESCUOLA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Autor: Jesús Farias, Alumno del Curso Superior de Cocina

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 2 huevos
- 3 yemas
- 100 gr. de azúcar
- 60 gr. de harina
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 120 gr. de chocolate para postres
- 129 gr. de mantequilla
- Esencia de vainilla

Preparación:

1. En un recipiente amplio, batimos los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos.
2. Derretimos el chocolate con la mantequilla en un bol a fuego muy bajito o en el microondas. Incorporar a la mezcla anterior y mezclar.
3. Incorporamos la Harina tamizada y mezclamos.
4. A continuación, la vainilla
5. Tomamos los moldes desechables y los untamos con un poco de mantequilla por el interior y espolvoreamos con cacao en polvo, distribuimos la preparación en los moldes sin llenarlos del todo, dejamos más o menos $\frac{3}{4}$.
6. Tendremos el horno precalentado a 200°C con calor arriba y abajo, los meteremos durante unos 8-10 minutos. El tiempo de cocción dependerá de cada horno.
7. Los sacamos, dejamos un par de minutos, desmoldamos directamente sobre cada plato y servimos enseguida. Hay que servirlos calientes. Acompañado de helado de vainilla, frutos rojos para adornar ... Al gusto.