

# COCINA PARA EMANCIPADOS

## Coulant

### Ingredientes:

100 grs. de manteiga  
100 grs. de chocolate para fundir  
50 grs. de azucre  
50 grs. de fariña  
3 ovos  
Moldes de magdalena



### Elaboración:

1. Fundir o chocolate e a manteiga xuntos nun bol no microondas.
2. Por outra banda separar as Claras das xemas e montar as Claras.
3. Sacar o chocolate e engadirlle o azucre e a fariña tamizada.
4. Mezclar as xemas ó batido ,remexendo de xeito envolvente.
5. Ir engadindo as Claras e remexer de xeito envolvente.
6. Botar a pasta nunha manga e encher os moldes de magdalena (non ata arriba).
7. Meter no forno prequentado durante 7-8 minutos a 200 °C.

### ORGANIZA:



Comité Universitario  
Campus Ourense

### COLABORA:



Asociación cultural  
As Ortigas

### Utensilios:

2 Bol  
Batedor  
Manga pasteleria  
Coador

### Anotacións:

Este postre sírvese en quente para que o chocolate ó morder saia líquido.