

Coulant de chocolate y caramelo con Werther's Original



www.werthers-original.es

Ingredientes

- 150 g de chocolate negro
- 150 g de mantequilla
- 120 g de azúcar glas
- 75 g de harina
- 3 huevos
- 12 unidades de Caramelo Blando Werther's Original
- Azúcar glas

Tiempo de preparación

- 30 minutos

Cantidad

- 6 raciones

Paso a paso

- 1.** Precalentar el horno a 210 °C por la parte superior e inferior. Derretir el chocolate y la mantequilla en un bol al baño María. Retirar y dejar enfriar.
- 2.** En otro bol, batir los huevos y añadirlos a la mezcla de chocolate aún líquida. Incorporar la harina y el azúcar glas.
- 3.** Engrasar los moldes con mantequilla y llenarlos hasta la mitad con la masa. Colocar dos caramelos en el centro y repartir el resto de la masa por encima.
- 4.** Hornear los coulants entre 14 y 18 minutos. Retirar y colocar inmediatamente sobre platos de postre. Espolvorear con azúcar glas y servir tibio.

Consejo

- Puedes preparar con antelación los cupcakes y guardarlos en la nevera hasta el momento de hornearlos.