

CHOCOLATE FONDANT



Revista
Out. | Nov. 06

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 8 PESSOAS

Tempo de preparação: 25 min.

Tempo de cozedura: 15 min. + tempo para arrefecer

INGREDIENTES

5 ovos • 5 gemas de ovo • 125 g de açúcar amarelo • 250 g de chocolate culinário orgânico 72% Green & Black's • 250 g de manteiga sem sal • 50 g de farinha normal peneirada • Natas espessas para servir

PREPARAÇÃO

Bata os ovos, as gemas e o açúcar numa tigela até que a mistura fique clara • Entretanto, derreta o chocolate e a manteiga lentamente em banho-maria • Afasto do lume • Acrescente o chocolate lentamente à mistura dos ovos, batendo até que fique macio • Envolve a farinha • Deite em pequenas formas untadas com manteiga antes que a mistura comece a consolidar • Leve ao frigorífico e deixe refrigerar até ao dia seguinte • Aqueça o forno a 180 °C, deixe cozinhar cerca de 10-15 minutos até que o centro cresça • Verifique regularmente, retire-os e sirva-os com natas espessas