

# ¿A qué saben las nubes?

## COULANT DE CHOCOLATE Y CAFÉ

Ingredientes:

(Para 6 moldecitos o ramequines de 9 centímetros de diámetro)

200 gr de chocolate negro (con un mínimo de un 70% de cacao)

40 gr de azúcar

150 gr de mantequilla de la mejor calidad posible

40 gr de harina

100 ml de café

4 huevos

1 pizca de sal

unas gotas de aceite de nuez (puede sustituirse por otro tipo de aceite suave)

1.- El primer paso fundamental es precalentar el horno a 220°. El horno debe estar lo suficientemente caliente cuando metamos los moldes, ya que el tiempo de cocción será corto, para que aunque el exterior del coulant este “hecho”, el interior resulte suave y cremoso.

2.- En un recipiente ponemos el chocolate troceado y vertemos sobre él el café hirviendo. Con una espátula removemos para derretir el chocolate y mezclarlo con el café. Si no hemos conseguido fundir el chocolate totalmente, podemos calentarlo durante unos segundos en el microondas ¡Cuidado! Es mucho más aconsejable hacerlo muy poco a poco (10 segundos más o menos) para que el chocolate no se queme.

3.- Añadimos la mantequilla a temperatura ambiente y cortada en trocitos, el azúcar y la sal. Mezclamos bien con unas varillas (el calor del chocolate ayudará a la mantequilla a fundirse).

4.- Tamizamos la harina sobre la mezcla anterior, y a continuación echamos los huevos uno a uno, mezclando bien tras cada huevo.

5.- Untamos con unas gotitas de aceite el interior de cada molde. El aceite de nuez le da un toque especial, pero estoy convencida de que el resultado es igualmente inmejorable con otro aceite vegetal suave. Vertemos la crema anterior en los moldes y los horneamos durante 8 minutos.

6.- Transcurrido este tiempo los sacamos INMEDIATAMENTE del horno, y los dejamos enfriar sobre una rejilla. Nos parecerá que el interior no está “hecho”, lo que quiere decir que estamos en el buen camino. Una vez fríos, podemos acompañarlos de una buena cucharada de nata montada sin azúcar, o simplemente solos y con cara de culpabilidad.

