

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Moelleux au chocolat

Nagerecht (6 stuks)

29 minuten

- 125 g boter
- 125 g pure chocolade (70%)
- 6 biologische eieren
- 50 g palmsuiker
- 50 g bloem (gezeefd)
- Muffinplaat
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet de muffinplaat in. Knip 6 cirkels uit het bakpapier, iets groter dan de bodem van de holten van de muffinplaat en duw ze erin.

Smelt de boter met de chocolade in een hittebestendige kom op een pan heet, maar niet kokend water. Splits 4 eieren. Klop in een kom de eidooiers, de 2 resterende eieren en de suiker met een mixer heel luchtig tot het in volume is verdubbeld. Spatel de bloem en het chocolademengsel er zo luchtig mogelijk door.

Verdeel het beslag over de holten van de muffinplaat en bak de moelleux ca 9 minuten in de oven. Stort ze op bordjes, verwijder het bakpapier en serveer ze direct.

Moelleux au chocolate

Dessert (6 pieces)

29 minutes

- 125 grams of butter
- 125 grams of plain chocolate (70%)
- 6 biological eggs
- 50 grams of palm sugar
- 50 grams of flour (sifted)
- Muffin tin
- Baking paper

Preheat the oven at 180 degrees. Grease the muffin tin. Cut out 6 circles from the baking paper, a little bit larger than the bottom of the hollow of the muffin tin and put them in it.

Melt the butter with the chocolate in a heat-resistant bowl on a pan hot, but not boiling water. Split 4 eggs. Whisk the egg yolk in a bowl, the 2 remaining eggs and the sugar with a mixer very lightly till it is doubled in volume. Scoop the flour and the chocolate mixture as lightly as possible through it.

Divide the batter over the hollows of the muffin tin and bake the moelleux for 9 minutes in the oven. Put them on plates, remove the baking paper and serve them directly.

Moelleux au chocolate

Postre (6 trozos)

29 minutos

- 125 gramos de mantequilla
- 125 gramos de chocolate amargo (70%)
- 6 huevos biológico
- 50 gramos de azúcar de palma
- 50 gramos de harina (tamizado)
- Un molde para muffin
- Papel del horno

Precaliente el horno en 180 grados. Engrasa el molde. Recorta 6 círculos del papel del horno, algo mayor que el fondo de las convadidades del molde y empuja los en lo.

Derrite la mantequilla con el chocolate en un cuenco resistente al calor en una olla muy caliente pero no agua hirviendo. Parte 4 huevos. Bate en un cuenco los yemas, los huevos restante y el azúcar con una batidora muy esponjosa hasta se ha duplicado en volumen. Saca la harina y la mezcla de chocolate muy esponjoa de posible en lo.

Divide la masa sobre las convadidades del molde y cuece de moelleux para 9 minutos en el horno. Pon los en platos, quita el papel del horno y sirve los inmediatamente.

