



# Fondant de chocolate

Receta de V-ZUG AG



Preparación	15 Min.
Tiempo de reposo	1 H
Tiempo de cocción	13 Min.
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

con cardamomo

## Masa

Mantequilla para engrasar  
Harina para enharinar  
100 g Chocolate negro, picado  
50 g Manteca  
80 g Azúcar  
3 Huevos  
50 g Harina blanca  
1 Una pizca Flor de sal  
1 Una pizca Cardamomo en polvo

## Masa

Engrase y enharine los moldes.  
Derrita el chocolate y la mantequilla en un cazo a fuego lento, removiendo de vez en cuando.  
Mezcle el azúcar y los huevos en un bol hasta que el azúcar se haya disuelto. Mezcle el chocolate.  
Añada la harina, la sal y el cardamomo y remuévalo.  
Vierta  $\frac{3}{4}$  de la masa en los moldes preparados y déjela enfriar durante 1 hora.

## Hornear





Precalente la cámara de cocción a 180 °C con aire caliente.

Coloque los moldes en una bandeja de horno y hornéelos durante 13 minutos en el estante del medio.

Sáquelos con cuidado de los moldes y sírvalos mientras todavía estén calientes.

## Pasos de cocción

---

**Aire caliente (180 °C)**

**Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.**

**Aire caliente 180 °C durante 13 Min.**

## Accesorios

---

4 moldes de porcelana de 7 cm de diámetro y 1½ dl de capacidad

Bandeja

## Información complementaria

---

Creado el

25.06.2024

