

Coulant de chocolate relleno de queso manchego semicurado DOP Las Terceras



INGREDIENTES:

- 140gr de chocolate negro 70% cacao.
- 4 huevos.
- 100gr de mantequilla y 20gr más para engrasar los moldes.
- 50gr de harina de almendras.
- 20gr de harina y 20gr más para los moldes.
- 75gr de azúcar glas.
- 1 cucharada de azúcar glas.
- Una pizca de sal
- 80grs de queso manchego semicurado DOP Las Terceras rallado.
- 40grs de queso manchego semicurado DOP Las Terceras en crema

PREPARACIÓN:

Preparar unas bolitas de unos 15gr cada una mezclando los dos quesos. Reservar en el frigorífico.

LAS TERCERAS

Derretir el chocolate negro junto a la mantequilla (al baño maría o microondas) y mezclar homogéneamente.

Batir los huevos junto al azúcar glas y la sal, cuando blanqueen, incorporar el chocolate

Mezclar la harina de almendras y la harina normal. Añadir esta mezcla a la preparación anterior y refrigerar en el frigorífico 30 minutos.

Precalentar el horno a 200°C y mientras, engrasar con mantequilla los moldes y la harina.

Distribuir la masa en los moldes en dos veces, añadiendo en cada molde la bolita de queso en el centro.

Hornear unos 8 minutos aproximadamente (cuando aumente su tamaño y suba, más o menos).

Retirar del horno y dejar entibiar unos 3 minutos. Desmoldar con cuidado y espolvorear con azúcar glas.