



Día de San Valentín

Pasteles de chocolate fundido

Comensales: 2

Preparación: 45 minutos

ingredientes

- 1 1/2 cucharas de mantequilla, más para el molde para soufflé
- 1 1/2 onzas de chocolate
- 1 huevo, + 1 yema de huevo
- 1/2 taza de azúcar glasé, + una cucharita
- 2 1/2 cucharas de harina
- 3 cucharas de crème fraîche
- 1/2 cucharita de vainilla

preparación

Precalentar el horno a 450° F.

Echar mantequilla en un molde para soufflé de 4 onzas.

Calentar la mantequilla con el chocolate en un bol pequeño de cristal en una olla de agua a fuego lento. Déjalo en reposo durante un poco, mientras batir el huevo, la yema y 1/2 taza de azúcar glasé en otro bol. Batir la mantequilla y chocolate, y luego la harina.

Llenar al tope los moldes y hornear durante siete minutos.

Sacarlos del horno, dejarlos de reposo durante unos minutos. Invertir en un plato de postre y servir con una cuchara de crème fraîche.