

Coulant de avellana de Can Cordons

10 min

fácil

Ingredientes

- 250 gramos de praliné de avellanas
- 3 yemas de huevo
- 50 g de harina
- 30 g de azúcar

Preparación

Preparación

La receta es muy sencilla y la clave está en mezclar muy bien los ingredientes y en respetar estrictamente el tiempo de cocción.

- Para empezar, encendemos el horno, de modo que cuando pongamos los coulants, esté muy caliente. Es necesario que esté a 200 grados.

- En un cuenco introducimos todos los ingredientes. A continuación, los mezclamos con unas varillas. Hay que remover hasta que consigamos una masa fina sin grumos.

- Untamos los moldes con mantequilla y a continuación, echamos con la masa. Los horneamos durante 6 minutos... ¡Y listos para comer!