

MOELLEUX" DE CHOCOLATE BLANCO AL CORAZON FONDIDO DE CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA A LA FRAMBUESA



Los "Coeurs Coulants" (= Corazones fondidos) son postres muy corrientes en Francia et se comen sin hambre ! He probado esta receta que he visto en un libro frances de Paul Simon... He añadido un ingrediente que es un caramelo de mantequilla salada a la frambuesa que he comprado en "Bretaña", mi region querida al oeste de Francia.... Puedes tambien hacerlo al natural, [pulsa aqui](#) para ver la receta del caramelo de mantequilla salada ...

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS :

- * 200g de chocolate blanco
- * 120g de mantequilla semisalada
- * 50g de nata liquida
- * 120g de harina
- * 50g de almendras en polvo
- * 150g de azucar en polvo
- * 6 huevos
- * Una cucharilla de caramelo a la frambuesa

Mezclar los huevos y el azucar, batir hasta que la mezcla blanquee. Añadir la harina tamizada, las almendras en polvo mezclando todo bien.

Derretir el chocolate, la mantequilla y la nata liquida al Baño Marià tibio.

Añadir el chocolate a la mezcla de los huevos-azucar-harina y mezclar todo bien hasta que la preparacion este homogenea y lisa.

Precalentar el horno al termostato 200°C.

Verter un poco de preparacion en moldes de silicona. A los 2/3, meter una cucharilla de caramelo a la frambuesa.

Hornear 6 o 7 minutes mas o menos. Dejar un poco enfriarse para desmoldar facilmente.

Saborear !