

I N G R E D I E N T E S

Marquise Suiza

200 gr de chocolate
100 gr de manteca
100 gr de azúcar
200 gr de manteca
400 gr de dulce de leche
4 huevos
1 cda de harina

P R O C E D I M I E N T O

- 1-Precalentar el horno medio fuerte.
- 2- Derretir 200gr de chocolate con 100 de crema + 100 gr de azúcar + 200 gr de manteca + 400 de dulce de leche en una cacerolita o en el microondas revolviendo cada 30 segundos.
- 3- Agregar 4 huevos, de a uno a la vez, mezclando.
- 4- Sumar una cucharada de harina.
- 5- Poner la preparación en molde de silicona (yo use uno para muffins)
- 6- Llevar a un horno a 200 grados a baño maría hasta que veas que el centro está firme.
(pero no del todo seco)
- 7- Cuando lo sacas ponelo en baño maría con agua fría para cortar la cocción.
- 8- Congelar para desmoldar.

*se puede hacer sin harina para apto celiaco. Se puede tener congelado ; por eso me gusta hacerlos individuales, así puedo descongelar los que necesito.

