



### **INGREDIENTES: (para 10-12 volcanes)**

- 170 gr. de chocolate fondant
- 170 gr. de mantequilla
- 3 huevos
- 3 yemas de huevo
- 60 gr. de azúcar
- 50 gr. de harina de repostería

### **PREPARACIÓN:**

#### **Precalentamos el horno a 240°.**

1. Echamos, en el **Thermomix**, el chocolate en trozos grandes y trituramos durante **20 seg/vel progresiva 5-7-10**.
2. Añadimos la mantequilla y programamos **3 min/80°/vel2**.
3. Incorporamos los huevos, las yemas y el azúcar. Mezclamos durante **30 seg/vel3**.
4. Agregamos la harina y programamos **15 seg/vel3**.
5. Engrasamos los moldes individuales, yo suelo utilizar los de silicona.
6. Horneamos durante **7 min**. Los sacamos, desmoldamos y servimos inmediatamente.
7. Se tienen que quedar hechos por fuera y el chocolate fundido por dentro y podemos acompañarlos de una bola de helado de vainilla.