

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

## MARQUISE SUIZA

- 200 gr de chocolate
- 100 gr de crema
- 100 gr de azúcar
- 200 gr de manteca
- 400 gr de dulce de leche
- 4 huevos

# 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 (se puede usar uno para muffins)
6. Llevar a un horno a 200 grados a baño maría hasta que veas que el centro está firme.
7. Sacar y poner en baño maría con agua fría para cortar la cocción.
8. Congelar para desmoldar

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

