

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

MARQUISE SUIZA

200 gr de chocolate
100 gr de azúcar
200 gr de manteca
400 gr de dulce de leche
4 huecos
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 maria hasta que veas que el centro está firme.

7- Cuando lo sacas ponelo en baño maria 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.

