



Volcán de Chocolate

Categoría: Postre, Chiles

¿Te atreves a llevar el postre a otro nivel? Un clásico volcán de chocolate, pero con un toque que lo hará inolvidable: las Rodajas de Jalapeños Tatemados de La Costeña.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Rodajas de jalapeño toreados La Costeña®
- 2 cdas de harina de trigo
- 2 cdas de cocoa
- 1/2 cdta de polvo para hornear
- 2 cdas de azúcar
- 2 cdas de mantequilla fundida
- 1 pza de huevo
- 40 g de chocolate semi amargo
- Azúcar glass al gusto



Preparación

1. Picar las rodajas de jalapeños toreados La Costeña.
2. Mezclar en un recipiente la harina con la cocoa, polvo para hornear, azúcar, mantequilla fundida, el huevo, el chocolate semi amargo fundido y los jalapeños picados.
3. Engrasar un molde y verter la mezcla. Meter al microondas durante 20seg.
4. Retirar del microondas, servir y espolvorear azúcar glass.
5. Decorar con rodajas de jalapeño al gusto. Servir.