



VOLCÁN DE CHOCOLATE CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 500 gramos de chocolate semi-amargo
- 250 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 150 gramos de azúcar refinada
- 100 gramos de harina
- 2 cdita de polvo para hornear
- 5 piezas de huevo
- 1 lata de media crema

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, primero que nada, vamos a precalentar el horno a 190° C. ¡Comencemos el pastel!

Batimos los huevos con el azúcar hasta que espese. Reservamos. Vamos a fundir el chocolate a baño maría con la Margarina sin sal La Villita hasta que se derritan. Unimos estas dos mezclas perfectamente.

Añadimos harina a la mezcla poco a poco, y el polvo para hornear. Para que el pastel sea un volcán deberemos usar un molde de gelatina o con un hoyo al centro.

Horneamos por 10 minutos.

Para hacer el relleno del pastel, vamos a repetir los pasos del chocolate y Margarina La Villita, solo que esta vez agregaremos la media crema. Una vez que nuestro pastel salga del horno colocaremos la mezcla anterior al centro. Decoramos con fresas y ¡listo!