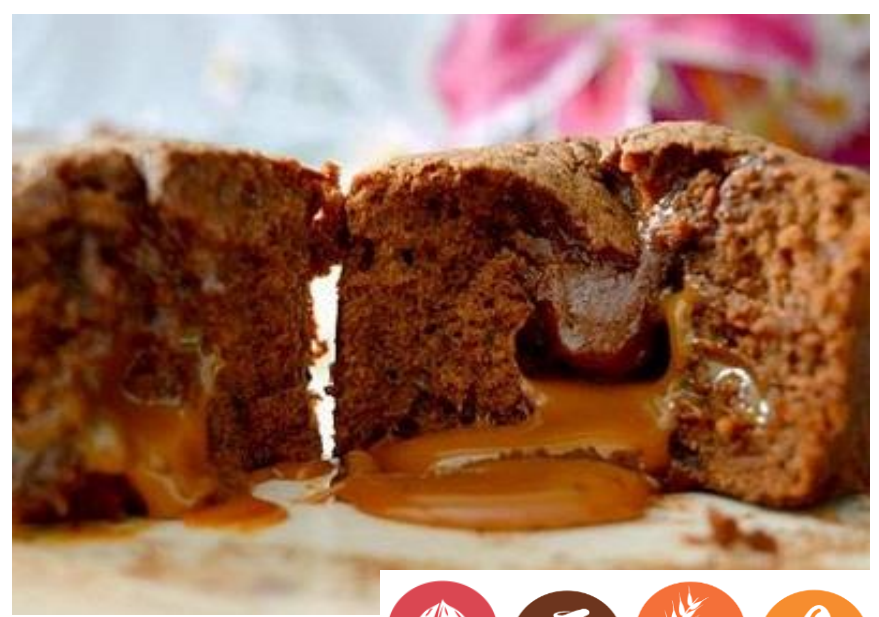


RecetaKA

COULAN DE DULCE DE LECHE

Ingredientes para 8 personas:

150 gr de dulce de leche / 2 cucharadas de cacao en polvo / 3 huevos / 120 gr de mantequilla / 80 gr de harina / 1 pizca de sal / Moldes de flan



FRUTOS
DE CÁSCARA



LACTEOS



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS

Elaboración

1. En un cazo a fuego medio calentar el dulce de leche con el cacao y la mantequilla. Entibiar
2. Montar los huevos con el azúcar hasta que blanqueen. Mezclar con la preparación anterior e incorporar la harina de forma envolvente
3. Untar los moldes de mantequilla y enharinar ligeramente. Refrigerar unos minutos y entonces verter la mezcla
4. Hornear a 200º grados unos 8 minutos. Sacar, dejar reposar 4 minutos fuera del horno y desmoldar con cuidado