

LAVA CAKE DANETTE®

Ingredientes:

- 1 Natilla Danette® sabor chocolate
- 2 huevos
- 2 yemas
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharada de harina de avena
- ½ taza de frambuesas
- Mantequilla para engrasar los moldes

Preparación:

1. Precalienta el horno a 230°C.
2. Engrasa 4 moldes pequeños con mantequilla.
3. En un bowl, bate los huevos, las yemas y el azúcar hasta tener una mezcla espesa de color pálido.
4. Incorpora lentamente la natilla de chocolate y sigue batiendo. Agrega el harina y bate rápidamente hasta tener una mezcla homogénea.
5. Divide la mezcla entre los 4 moldes y hornea de 6 a 7 minutos.
6. Voltea los moldes sobre los platos de servir y deja reposar durante 15 segundos antes de retirar del molde. Sirve inmediatamente.
7. Agrega las frambuesas como topping.
8. ¡Disfruta!

Tip: Puedes hacer tu propia harina de avena, licuando las hojuelas hasta que queden con una consistencia de harina o polvo para poder integrar a la receta.

PORCIONES: 4
119 CALORÍAS POR PORCIÓN