



Volcán de dulce de leche, receta fácil con sólo 5 ingredientes

Dulce de leche, San Valentín, Acción de Gracias

Ingredientes

- 500 gramos (1 $\frac{2}{3}$ tazas) de dulce de leche
- 115 gramos ($\frac{1}{2}$ taza) de mantequilla derretida (preferiblemente sin sal)
- 2 yemas de huevo
- 2 huevos completos
- 40 gramos ($\frac{1}{3}$ taza) de harina de trigo para todo uso

Preparación

- Precalentar el horno a 220 grados centígrados. Preparar de 4 a 6 ramekins* con spray antiadherente, o con mantequilla derretida y harina para que no se peguen. Apartar.
- Unir el dulce de leche y la mantequilla derretida en un bowl mediano y remover con las varillas hasta incorporar.
- En un bowl aparte, mezclar las yemas de huevo con los huevos completos y la harina hasta tener una mezcla homogénea
- Añadir la mezcla de dulce de leche a la de huevos y batir con las varillas (manualmente) hasta homogeneizar y que no hayan grumos de harina. No batir demasiado tiempo ni con mucha fuerza, solo hasta incorporar.
- Verter la mezcla en los moldes previamente preparados y llevar al horno precalentado por 12-14 minutos. Se sabe que están listos porque los bordes de la preparación comienzan a separarse de las paredes y la superficie se ve casi cocinada, pero el centro aun se ve un poco líquido. Los míos estuvieron listos en 12 minutos, pero el tiempo puede variar ligeramente dependiendo del tamaño del recipiente en el que se esté horneando. Lo que recomiendo para estar seguros, es hornear uno y probar el tiempo y luego hornear el resto.
- Después de sacar del horno, dejar enfriar por 4-5 minutos. Desmoldar, y servir inmediatamente.
- Notas: *La cantidad de volcanes que salen de la mezcla dependerá del tamaño de los envases donde se horneen, yo utilicé ramekins de porcelana pequeños y me salieron 6. Puede hornearse también en tazas aptas para horno **La mezcla cruda y puesta en los moldes puede mantenerse en la nevera hasta por 12 horas antes de hornear, si quiere prepararse la mezcla para una cena especial y hornearse justo antes de servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/16388>