

## VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 12 minutos

Salen 4 volcanes



### Ingredientes:

- 2 ½ cucharadas de harina
- 2 yemas de huevo
- 1 huevo
- 1 ⅔ tazas de dulce de leche

### Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 425 F (218 C), prepara 4 moldecitos, untarlos con mantequilla y espolvorear con harina, sacudir el exceso de harina, dejar los moldes aparte.
2. Batir las yemas de huevo y el huevo durante 3 minutos, hasta que se vea cremoso, y el color esté más pálido.
3. Añade el dulce de leche y sigue batiendo, que quede todo bien integrado, por último agregar la harina, seguir revolviendo por 30 segundos.
4. Llena los moldecitos con la mezcla, hornearlos *EXACTAMENTE 13 minutos*, poner tu timer, y sacarlos a tiempo para que no se cocine la parte de adentro.
5. Déjalos enfriar un par de minutos, luego darles vuelta en un plato para servir postre, espolvorear con azúcar pulverizada y acompañarlo con una bola de helado de vainilla, y dejar que el volcán haga erupción al darle la primera cucharada... UNA DELICIA!!!