



## Chocolate Lava

### Περιγραφή

Τρως, τρως μέχρι να τελειώσει



### Συστατικά

- 6 αυγά
- 250γρ κουβερτούρα
- 250γρ βούτυρο ανάλατο
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- 2 ποτήρια αλεύρι (Self raising)

### Οδηγίες

1. Λιώσε τον βούτυρο και την κουβερτούρα σε Μπεν Μαρί.
2. Σε ένα άλλο δοχείο χτυπάς τα αυγά με την ζάχαρη.
3. Ένωσε το μείγμα των αυγών με το μείγμα της σοκολάτας.
4. Πρόσθεσε το αλεύρι και βεβαιώσου ότι ενώθηκαν όλα μαζί.
5. Βάλε το μείγμα σε φόρμα με τρύπα στην μέση και ψήσε το για 22 λεπτά.
6. Άφησε το να κρυώσει για 20 λεπτά και σέρβιρε το.

### Λίγα μυστικά ακόμα

Σερβίρεται ζεστό με παγωτό βανίλια ή φρέσκα κρέμα