

Glutensenda okolada-kaj-noleta moelo.

Ingrédients

- 125g nigra okolado
- 75g lakt okolado
- 75g butero
- 80g sukero
- 4 ovoj
- 40g maizena
- 150g avelpulvoro
- 5g bakopulvoro
- 1 pin o da salo

Préparation

1. Hodia recepto tre rapida kaj tre facila, estas agrable anka kelkfoje man i bonan kukon pasigante nur kelkajn minutojn en la kuirejo J.
2. Temas do pri mola okolado kaj avelkuko sen gluteno.
3. Mi uzis miksa on de nigra okolado kaj lakt okolado, vi kompreneble povas uzi nur nigran okoladon se vi preferas, a kiel en mia avelkuko sen gluteno, aldoni kordon de miriga pasto por e pli gula rezulto!
4. Preparotempo: 10 minutoj + 25 minutoj da kuiradoPor kuko de 18 is 20 cm en diametro | 6 is 8 personoj
: Ingrediencoj : nigra okolado lakt okolado butero sukero 4 ovoj maizena avelpulvoro bakopulvoro 1 pin o da salo Recepto : Batu la ovojn kun la sukero.
5. Fandu la okoladojn kun la butero.
6. Aldonu ilin al la ovoj.
7. Enmetu la maizenon, la bakopulvoron kaj la avelpulvoron, poste pin on da salo.
8. Ver u la paston en ringon de 18 cm diametro, poste enfornu e 180°C dum 25 minutoj.