

Glutenlibera okolada kaj migdala kuko

Ingrédients

- 200g da nigraokolado
- 125g da butero
- 4 ovoj
- 80g da migdalpulvoro
- 120g da sukero

Préparation

1. Recepto tre okulada kaj bongusta por fini ĉi tiun aĵon semajnon: mola/fandanta kuko kun okulado kaj migdalo sen glutenoj.
2. Vi povas efektive fari ĉi tiun recepton anstataŭ igante la migdalon per la seka frukto de via elekto. Mi ankaŭ profitas por danki vin pro la bonvenigo, kiun vi faris al mia libro Estis unu kuko, mi tre atendas vidi ĉiujn viajn kreaĵojn!
3. Ilaro: Rondo 18cm Ingrediencoj: Mi uzis la migdalpulvoro de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiliita).
4. Mi uzis la okuladon Guanaja de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliita).
5. Fandu la okuladon kun la butero.
6. Batu la ovojn kun la sukero dum kelkaj minutoj ĝis vi havas blankan kaj velantan miksaĵon.
7. Aldonu la fanditan buteron kaj okuladon, kaj finfine aldonu la migdalpulvoron.
8. Veru la preparon en buterumitan muldilon aŭ rondon, poste enmetu ĝin en la antaŭvarmigitaĵan forno je 170°C dum 40 minutoj.
9. Lasu ĝin malvarmeti ĉi antaŭ ol elmuldi, poste ĉu!