

Bizcocho esponjoso de chocolate y avellanas sin gluten

Ingrédients

- 125g de chocolate negro
- 75g de chocolate con leche
- 75g de mantequilla
- 80g de azúcar
- 4 huevos
- 40g de maicena
- 150g de polvo de avellana
- 5g de levadura química
- 1 pizca de sal

Préparation

1. Hoy una receta súper rápida y muy fácil, a veces también es agradable comer un buen pastel habiendo pasado solo unos minutos en la cocina J Se trata de un bizcocho esponjoso de chocolate y avellanas sin gluten.
2. Utilicé una mezcla de chocolate negro y chocolate con leche, por supuesto pueden usar solo chocolate negro si lo prefieren, o también, como en mi bizcocho de avellanas sin gluten, agregar un corazón de crema de avellanas para un resultado aún más delicioso!
3. Tiempo de preparación: 10 minutos + 25 minutos de cocciónPara un pastel de 18 a 20 cm de diámetro | 6 a 8 personas: Ingredientes: de chocolate negro de chocolate con leche de mantequilla de azúcar 4 huevos de maicena de polvo de avellana de levadura química 1 pizca de sal Receta: Batir los huevos con el azúcar.
4. Derrite los chocolates con la mantequilla.
5. Agréguelos a los huevos.
6. Incorpore la maicena, la levadura y el polvo de avellana, luego una pizca de sal.
7. Vierta la masa en un molde de 18 cm de diámetro, luego hornee a 180°C durante 25 minutos.