

Pastel de chocolate y almendra sin gluten

Ingrédients

- 200g de chocolate negro
- 125g de mantequilla
- 4 huevos
- 80g de harina de almendra
- 120g de azúcar

Préparation

1. Una receta bien chocolata y golosa para terminar esta semana de otoño: un pastel esponjoso/meloso de chocolate y almendra sin gluten.
2. Además, pueden realizar esta receta reemplazando la almendra por el fruto seco de su elección. Aprovecho para agradecerles la acogida que le han dado a mi libro *Il était un cake*, ¡tengo ganas de ver todas sus realizaciones!
3. Materiales: Círculo 18cm. Ingredientes: He utilizado la harina de almendra de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. He utilizado el chocolate Guanaja de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Derrita el chocolate con la mantequilla.
6. Batir los huevos con el azúcar durante unos minutos hasta obtener una mezcla blanqueada y esponjosa.
7. Añadir la mantequilla y el chocolate derretidos, luego terminar con la harina de almendra.
8. Vierta la preparación en un molde o círculo enmantecado, y hornear en el horno precalentado a 170°C durante 40 minutos.
9. Dejar templar antes de desmoldar, ¡y a disfrutar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com