

Pastel de chocolate y alforfón (sin gluten)

Ingrédients

- 110g de mantequilla
- 100g de azúcar
- 3 huevos
- 75g de chocolate negro
- 70g de nata líquida completa
- 35g de cacao en polvo sin azúcar
- 6g de levadura química
- 60g de harina de avellana
- 120g de harina de trigo sarraceno
- 125g de leche entera
- 50g de pepitas de chocolate
- 200g de chocolate (yo usé chocolate con leche)
- 15g de aceite neutro (tipo pepita de uva)
- 35g de semillas de sarraceno tostadas (y algunas más para la decoración)

Préparation

1. ¿Conoces la combinación de chocolate y trigo sarraceno?
2. La había descubierto en una receta de tarta de Nicolas Paciello, ¡y me encantó!
3. Así que quise usarla en una receta de pastel, receta que es sin gluten. Es una receta muy sencilla, un cake clásico con un glaseado delicioso de chocolate con leche (aunque por supuesto puedes hacerlo en versión de chocolate negro).
4. En resumen, ¡un pastel perfecto para la merienda/desayuno/postre. Material : Molde para cake. Ingredientes : He usado el chocolate Caraïbes de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. He usado la harina de avellana de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Tiempo de preparación : 30 minutos + 1 hora de cocción. Para un cake de 22 a 25 cm (o como yo, un cake de 20 cm y un muffin individual) : El batido de cake : de mantequilla de azúcar 3 huevos de chocolate negro de nata líquida completa de cacao en polvo sin azúcar de levadura química de harina de avellana de harina de trigo sarraceno de leche entera de pepitas de chocolate. Para el remojo: 5 a 6 cucharadas soperas de leche. Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar.
7. Agregar los huevos uno a uno, removiendo bien después de cada adición.
8. Calentar la nata líquida y derretir el chocolate.
9. Verter la nata sobre el chocolate derretido, removiendo bien para obtener una ganache lisa y brillante.
10. Añadir la ganache a la mezcla anterior.
11. Incorporar después los polvos tamizados (harina de avellana, harina de trigo sarraceno, levadura química, cacao en polvo).
12. Finalizar con la leche y por último las pepitas de chocolate.
13. Verter en un molde engrasado y enharinado, o forrado con papel sulfurizado.
14. Cocinar en el horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 1 hora, la punta de un cuchillo debe salir seca.
15. Remojar el cake con la leche.
16. Dejar reposar unos minutos, luego desmoldar y envolver inmediatamente en film transparente y dejar enfriar.

completamente.

17. El glaseado : de chocolate (yo usé chocolate con leche) de aceite neutro (tipo pepita de uva) de semillas de sarraceno tostadas (y algunas más para la decoración) Cuando el cake esté frío, preparar el glaseado: derretir suavemente el chocolate, añadir el aceite, mezclar bien y agregar las semillas de sarraceno.

18. Verter el glaseado sobre el cake previamente colocado en una rejilla.

19. Decorar con algunas semillas de sarraceno, luego dejar cristalizar antes de disfrutarlo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com