

Cokelat & hazelnut lembut tanpa gluten

Ingrédients

- 125g coklat hitam
- 75g coklat susu
- 75g mentega
- 80g gula
- 4 telur
- 40g maizena
- 150g bubuk hazelnut
- 5g ragi kimia

Préparation

1. Hari ini ada resep yang sangat cepat dan sangat mudah, menyenangkan juga sesekali makan kue yang enak dengan hanya menghabiskan beberapa menit di dapur :) Ini adalah kue coklat & hazelnut lembut tanpa gluten.
2. Saya menggunakan campuran coklat hitam dan coklat susu, Anda tentu saja bisa hanya menggunakan coklat hitam jika Anda suka, atau, seperti pada kue hazelnut lembut tanpa gluten saya, tambahkan inti selai coklat untuk hasil yang lebih memanjakan!
3. Kocok telur dengan gula.
4. Lumerkan coklat dengan mentega.
5. Tambahkan ke dalam telur.
6. Campurkan maizena, ragi, dan bubuk hazelnut, lalu sejumput garam.
7. Tuang adonan ke dalam cetakan berdiameter 18cm, lalu panggang pada suhu 180°C selama 25 menit.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com