

Kue coklat & almond tanpa gluten

Ingrédients

- 200g coklat hitam
- 125g mentega
- 4 telur
- 80g bubuk almond
- 120g gula

Préparation

1. Resep yang kaya coklat dan lezat untuk mengakhiri minggu musim gugur ini: kue lembut/cair dengan coklat dan almond tanpa gluten.
2. Anda juga bisa membuat resep ini dengan mengganti almond dengan buah kering pilihan Anda. Saya ingin berterima kasih atas sambutan yang Anda berikan pada buku saya *Il était un cake*, saya tidak sabar untuk melihat semua kreasi Anda!
3. Peralatan: Lingkaran 18cm Bahan-bahan: Saya menggunakan bubuk almond dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Saya menggunakan coklat Guanaja dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
5. Lelehkan coklat dengan mentega.
6. Kocok telur dengan gula selama beberapa menit hingga campuran memutih dan mengembang.
7. Tambahkan mentega dan coklat yang telah dilelehkan, kemudian akhiri dengan bubuk almond.
8. Tuangkan campuran ke dalam loyang atau lingkaran yang telah diolesi mentega, lalu panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C selama 40 menit.
9. Biarkan agak dingin sebelum memindahkan dari loyang, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com