

Bezglutenowe ciasto czekoladowo-orzechowe

Ingrédients

- 125g gorzkiej czekolady
- 75g mlecznej czekolady
- 75g masła
- 80g cukru
- 4 jajka
- 40g skrobi kukurydzianej (Maïzena)
- 150g mielonych orzechów laskowych
- 5g proszku do pieczenia

Préparation

1. Dzisiaj przepis super szybki i bardzo łatwy, czasem fajnie jest też jeść dobre ciasto, spędzając w kuchni tylko kilka minut! To jest więc mój ciasto czekoladowo-orzechowy bezglutenowy.
2. Użyję mieszanki gorzkiej czekolady i mlecznej czekolady, oczywiście można użyć tylko gorzkiej czekolady, jeśli wolisz, lub dodać kremowy rodek z pasty do smarowania, aby uzyskać jeszcze bardziej smaczny rezultat!
3. Ubij jajka z cukrem.
4. Rozpuść czekoladę z masłem.
5. Dodaj je do jajek.
6. Wmieszaj skrobi kukurydzianą, proszek do pieczenia i mielone orzechy, a następnie szczyptę soli.
7. Wlej ciasto do obręczy o średnicy 18cm, następnie piecz w 180°C przez 25 minut.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com