

Ciasto czekoladowo-migda owe bez glutenu

Ingrédients

- 200g ciemnej czekolady
- 125g mas a
- 4 jajka
- 80g m ki migda owej
- 120g cukru

Préparation

1. Przepis na doskonale czekoladowe i smakowite ciasto na zako czenie tego jesiennego tygodnia: mi kkie/rozp ywaj ce si tw ustach ciasto czekoladowo-migda owe bez glutenu.
2. Mo esz równie łprzygotowa łten przepis, zast puj c migda y orzechami wed ug w asnego wyboru Korzystaj c z okazji, dzi kuj łza przyj cie mojej ksi ki Il était un cake, nie mog łsi łdoczeka , aby zobaczy wszystkie wasze realizacje!
3. Sprz t:Okr g 18cm Sk adniki: U y em m ki migda owej z Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca y asortyment (nie powi zany).
4. U y em czekolady Guanaja z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca y asortyment (powi zany).
5. Rozpu łczekolad łz mas em.
6. Ubija łjajka z cukrem przez kilka minut, a łmasa stanie si łbia awa i puszysta.
7. Dodaj roztopione mas o i czekolad , a nast pnie sko cz z m k łmigda ow .
8. Wlej mas łdo nat uszczonej formy lub okr gu, a nast pnie piecz w rozgrzanym piekarniku w 170°C przez 40 minut.
9. Pozwól lekko ostygn łprzed wyj ciem z formy, a nast pnie si łdelektuj!