

Torta Caprese

Ingrédients

- 160g de chocolate amargo
- 120g de manteiga
- 4 ovos, separados
- 140g de açúcar granulado
- 175g de amêndoas em pó

Préparation

1. A torta caprese, como o nome não indica, não é uma torta, mas um bolo ultra fofo e cremoso de chocolate, à base de amêndoas em pó e, portanto, sem glúten.
2. A receita é muito, muito simples, e é ainda melhor do que é fácil de fazer.
3. Eu a peguei das receitas oferecidas pelo robô Kenwood Cooking Chef, meu novo (e perfeito) robô que pesa, aquece, cozinha, mistura e muito mais!
4. Se você estiver interessado, você tem 3 acessórios gratuitos com o código ILETAITUNGATEAU na compra de um Cooking Chef (colaboração comercial).
5. Ingredientes :Usei o chocolate Caraïbes da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Usei a amêndoa em pó da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
7. Bata as gemas com o açúcar.
8. Adicione as amêndoas em pó (peneiradas se você não quiser acabar como eu com pequenos "caroços" de amêndoa no bolo, embora estivesse muito bom assim).
9. Derreta o chocolate e a manteiga lentamente.
10. Misture as duas preparações.
11. Bata as claras em neve e adicione-as delicadamente à preparação anterior.
12. Despeje a massa em uma forma de bolo untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga.
13. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos (a lâmina de uma faca deve sair seca).
14. Deixe esfriar, desenforme e delicie-se!