

Bolo fofo de chocolate e avelã sem glúten

Ingrédients

- 125g de chocolate amargo
- 75g de chocolate ao leite
- 75g de manteiga
- 80g de açúcar
- 4 ovos
- 40g de amido de milho
- 150g de farinha de avelã
- 5g de fermento químico
- 1 pitada de sal

Préparation

1. Hoje uma receita super rápida e muito fácil, é bom também às vezes comer um bom bolo tendo passado apenas alguns minutos na cozinha :) Trata-se, portanto, de um bolo macio de chocolate & avelã sem glúten.
2. Usei uma mistura de chocolate amargo e chocolate ao leite, você pode, é claro, usar apenas chocolate amargo se preferir, ou ainda, como no meu bolo macio de avelã sem glúten, adicionar um recheio de creme de avelã para um resultado ainda mais delicioso!
3. Tempo de preparação: 10 minutos + 25 minutos de cozimento Para um bolo de 18 a 20cm de diâmetro | 6 a 8 pessoas: Ingredientes : de chocolate amargo de chocolate ao leite de manteiga de açúcar 4 ovos de amido de milho de farinha de avelã de fermento químico 1 pitada de sal Receita : Bata os ovos com o açúcar.
4. Derreta os chocolates com a manteiga.
5. Adicione-os aos ovos.
6. Incorpore o amido de milho, o fermento e a farinha de avelã, depois uma pitada de sal.
7. Despeje a massa em um aro de 18cm de diâmetro, depois asse a 180°C por 25 minutos.