

Bolo de chocolate e amêndoa sem glúten

Ingrédients

- 200g de chocolate amargo
- 125g de manteiga
- 4 ovos
- 80g de amêndoa em pó
- 120g de açúcar

Préparation

1. Uma receita bem chocolatada e gourmet para terminar esta semana de outono: um bolo macio/molhadinho de chocolate e amêndoas sem glúten.
2. Você pode fazer esta receita substituindo a amêndoa pela fruta seca de sua escolha. Aproveito para agradecer pela recepção ao meu livro *Il était un cake*, mal posso esperar para ver todas as suas criações!
3. Equipamento: Círculo 18cm. Ingredientes: Usei a amêndoa em pó de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Usei o chocolate Guanaja de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Derreta o chocolate com a manteiga.
6. Bata os ovos com o açúcar por alguns minutos até obter uma mistura clara e fofa.
7. Adicione a manteiga e o chocolate derretidos, depois termine com a amêndoa em pó.
8. Despeje a mistura em uma forma ou círculo untado, depois asse no forno pré-aquecido a 170°C por 40 minutos.
9. Deixe amornar antes de desenformar, depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com