

# Glutenfri choklad- och hasselnötskaka

## Ingrédients

- 125g mörk choklad
- 75g mjölkchoklad
- 75g smör
- 80g socker
- 4 ägg
- 40g majsstärkelse
- 150g hasselnötsmjöl
- 5g bakpulver
- 1 nypa salt

## Préparation

1. Idag ett super snabbt och väldigt enkelt recept, det är trevligt ibland att äta en god kaka efter att bara ha tillbringat några minuter i köket :) Det handlar om en glutenfri choklad- och hasselnötskladdkaka.
2. Jag använde en blandning av mörk choklad och mjölkchoklad, men du kan naturligtvis bara använda mörk choklad om du föredrar det, eller som i min glutenfria hasselnötskaka, tillsätt ett hjärta av chokladkräm för ett ännu mer njutbart resultat!
3. Förberedelsestid: 10 minuter + 25 minuter gräddning För en kaka med en diameter på 18 till 20 cm | 6 till 8 personer: Ingredienser: mörk choklad mjölkchoklad smör socker 4 ägg majsstärkelse hasselnötsmjöl bakpulver 1 nypa salt Recept: Vispa äggen med sockret.
4. Smält chokladen med smöret.
5. Tillsätt dem till äggen.
6. Blanda i majsstärkelse, bakpulver och hasselnötsmjöl, och en nypa salt.
7. Häll smeten i en form med en diameter på 18 cm, och grädda i 180°C i 25 minuter.

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)