

Keki ya chokoleti na mlozi isiyo na gluteni.

Ingrédients

- 200g ya chokoleti nyeusi
- 125g ya siagi
- 80g ya unga wa lozi
- 120g ya sukari

Préparation

1. Mapishi ya chokoleti yenye ladha nzuri ya kumalizia wiki hii ya vuli: keki laini/nyororo ya chokoleti na lozi isiyo na gluteni.
2. Unaweza hata kufanya mapishi haya kwa kubadilisha lozi na tunda kavu unalopendelea Nafasi hii inipe kugusa kumshukuru kwa mapokezi ambayo mmefanya kwa kitabu changu Il était un cake, siwezi kusubiri kuona utekelezaji wenu wote!
3. Vifaa: Duara 18cm Viungo: Nimetumia unga wa lozi wa Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio mshirika).
4. Nimetumia chokoleti ya Guanaja kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (mshirika).
5. Yayusha chokoleti na siagi pamoja.
6. Piga mayai na sukari kwa muda wa dakika kadhaa hadi kuwa na mchanganyiko mweupe na mpovu.
7. Ongeza siagi na chokoleti iliyoyayushwa, kisha maliza kwa unga wa lozi.
8. Mwangilia maandalizi kwa bakuli au duara lililopakwa siagi, kisha weka kwenye oveni iliyopashwa joto hadi 170°C kwa dakika 40.
9. Acha ipowe kabla ya kutoa kwenye bakuli, kisha furahia!