

Glutensiz ikolatalı & fındıklı yumu ak kek

Ingrédients

- 125g bitter çikolata
- 75g sütlü çikolata
- 75g tereya ı
- 80g eker
- 4 yumurta
- 40g mısır ni astası
- 150g fındık tozu
- 5g kabartma tozu
- 1 tutam tuz

Préparation

1. Bugün çok hızlı ve çok kolay bir tarif, mutfakta sadece birkaç dakika geçirdikten sonra güzel bir kek yemek bazen de ho olur J Bahsetti im ey glutensiz çikolatalı ve fındıklı bir moelleux.
2. Ben bitter çikolata ve sütlü çikolata karı ımı kullandım, tabii ki isterseniz sadece bitter çikolata kullanabilirsiniz veya glutensiz fındıklı moelleux tarifimde oldu u gibi daha da gurme bir sonuç için kalbe bir ka ık krem çikolata ekleyebilirsiniz!
3. Hazırlama Süresi: 10 dakika + 25 dakika pi irme süresi18-20 cm çapında bir kek için | 6-8 ki ilik :
Malzemeler : bitter çikolata sütlü çikolata tereya ı eker 4 yumurta mısır ni astası fındık tozu kabartma tozu 1 tutam tuz Tarif : Yumurtaları ekerle birlikte çırpın.
4. ikolataları tereya ı ile birlikte eritin.
5. Karı ımı yumurtalara ekleyin.
6. Mısır ni astası, kabartma tozu ve fındık tozunu, ardından bir tutam tuzu ekleyin.
7. Hamuru 18 cm çapında bir kalıba dökün ve 180°C'de 25 dakika pi irin.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com