



Fondant de chocolate



Receitas de Ano Novo

Tempo de preparação Médio

Dificuldade Fácil

Custo Económico

Com quem? Com amigos Nº de pessoas 2 pessoas

Ingredientes



💖 75ml de Gallo Azeite Grande Escolha



💖 Q.b. de Gallo Vinagre Gourmet

- 25g de cacau
- 63ml de água
- 75g de farinha de amêndoa
- 0.5 colher de chá de bicarbonato de sódio
- Q.b. de sal
- 100g de açúcar
- 1,5 ovos
- 50g de doce de leite
- · Q.b. de flor de sal
- Q.b. de gelado de nata

Modo de preparação

1

Unte uma forma com 23cm de diâmetro com azeite e préaqueça o forno a 170ºC.

2

Forre o fundo com papel vegetal.

3

Ferva a água, e coloque o cacau numa taça juntamente com a água a ferver.

4

Noutra taça misture a farinha de amêndoa com o bicarbonato e o sal.

5

Noutra taça misture o açúcar, o azeite e os ovos e bata durante 3 minutos a alta velocidade aé obter um creme pálido e espesso.

6

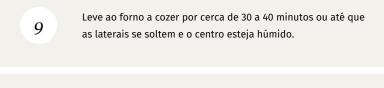
Diminua a velocidade, junte o cacau e misture.

7

Adicione esta mistura na taça com a farinha de amêndoa e misture bem.

8

Coloque metade da massa na forma preparada, em seguida espalhe o doce de leite, polvilhe com flor de sal por cima e por fim a restante massa.



10 Retire do forno, deixe arrefecer por 10 minutos e desenforme.

Sirva com uma quenelle de gelado e um fio de Gallo Vinagre
Balsâmico Gourmet.

Produtos utilizados



Grande Escolha
Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena Gourmet Vinagre Balsâmico

Veja também

🖒 Doces e Sobremesas 🕐 Médio 🚥 Fácil

Brownie de Chocolate

奋 Doces e Sobremesas 💿 Demorado 🚥 Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

🖒 Doces e Sobremesas 🕐 Demorado 👊 Médio

Tarte de limão

奋 Doces e Sobremesas 🕖 Demorado 🚥 Médio

 $Coroa\ de\ pavlova\ com\ frutos\ vermelhos$

奋 Doces e Sobremesas 🕐 Médio 🚥 Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide