



Fondant de chocolate

Categoria
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 Balsâmico de Modena Gourmet

- 25g de cacau
- 63ml de água
- 75g de farinha de amêndoas
- 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 pré-aqueça o forno a 170°C.

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 amêndoas 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 até 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 amêndoas 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.

9

Leve ao forno a cozer por cerca de 30 a 40 minutos ou até que as laterais se soltem e o centro esteja húmido.

10

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

11

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

☞ Doces e Sobremesas ☞ Demorado ☞ Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

☞ Doces e Sobremesas ☞ Demorado ☞ Médio

Tarte de limão

☞ Doces e Sobremesas ☞ Demorado ☞ Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

☞ Doces e Sobremesas ☞ Médio ☞ Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em

www.galloporthugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide