Fondant de chocolate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Econômico	Com amigos	2 pessoas

Ingredientes

- 75ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- 25g de cacau
- 63ml de água
- 75g de farinha de amêndoa
- 0,5 colher de chá de bicarbonato de sódio
- Sal, a gosto
- 100g de açúcar
- 1,5 ovos
- 50g de doce de leite
- Flor de sal, a gosto
- Sorvete de creme, a gosto

Modo de preparo

1. Unte uma forma com 23cm de diâmetro com azeite e pré-aqueça o forno a 170ºC.
2. Forre o fundo com papel vegetal.
3. Ferva a água e coloque o cacau em uma taça juntamente com a água que ferveu.
4. Em outro recipiente misture a farinha de amêndoa com o bicarbonato e o sal.
5. Logo após, em outra 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.

9 Leve ao forno pré aquecido à 180 ºC por cerca de 30 a 40 minutos ou até que as laterais se soltem e o centro esteja húmido.

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

11 Sirva com uma bola de sorvete de creme.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

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.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide