



Fondant de chocolate



Doces e Sobremesas

Tempo de preparação Médio

Dificuldade Fácil

Custo Económico Com quem? Con amigos

Nº de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



💖 Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva



💖 Al gusto: Gallo Vinagre Balsámico de Módena

- 50g de cacao
- 125ml de agua
- 150g de harina de almendra
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- · Sal, al gusto
- 200g de azúcar
- 3 huevos
- 100g de doce de leite
- · Flor de sal, al gusto
- · Helado de nata, al gusto

Modo de preparación

Engrasar un molde de 23 cm de diámetro con aceite de oliva y 1 precalentar el horno a 170ºC.

Forrar el fondo con papel sulfurizado. 2

Hervir el agua y poner el cacao en un cuenco con el agua 3 hirviendo.

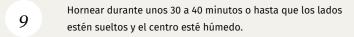
En otro bol, mezclar la harina de almendras con el 4 bicarbonato y la sal.

En otro bol, mezcle el azúcar, el aceite y los huevos y bátalos 5 durante 3 minutos a velocidad alta hasta que estén pálidos y espesos.

6 Reducir la velocidad, añadir el cacao y mezclar.

Añadir esta mezcla al bol con la harina de almendras y 7 mezclar bien.

Colocar la mitad de la masa en el molde preparado, luego 8 esparcir el dulce de leche, espolvorear flor de sal por encima y, por último, la masa restante.



10 Sacar del horno, dejar enfriar 10 minutos y desmoldar.

Servir con una quenelle de helado y un chorrito de vinagre balsámico.

Produtos utilizados



Aceite de Oliva Virgen Extra



Balsámico de Módena Vinagre Premium



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide