Fondant de chocolate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Ano Novo	Médio	Fácil	Económico	Com amigos	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 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 pré-aqueça 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.

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

Veja também

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

Doces e Sobremesas · Demorado · Fácil

Panna cotta de basílico com manga

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide