# 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 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*