



Fondant de chocolate



Categoria

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

1

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

2

Forrar el fondo con papel sulfurizado.

3

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

4

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

5

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

6

Reducir la velocidad, añadir el cacao y mezclar.

7

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

8

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

9

Hornear durante unos 30 a 40 minutos o hasta que los lados estén sueltos y el centro esté húmedo.

10

Sacar del horno, dejar enfriar 10 minutos y desmoldar.

11

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

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Balsámico de Módena

Vinagre Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide