

Delícia de chocolate

Ingredientes

Receita para 6 pessoas

150 g de farinha • 150 g de amêndoas • 150 g de açúcar • 6 ovos • 75 g de chocolate 65 % • 50 g de chocolate em pedaços • 100 g de manteiga

Preparação

Picar as amêndoas com o chocolate no Cúter.

Peneirar a farinha para uma taça, acrescentar as amêndoas, o açúcar e o chocolate. Misturar.

Incorporar as seis gemas de ovos. Bater bem.

Derreter a manteiga e acrescentar à preparação.

Bater as claras em castelo com um triturador equipado com batedeira.

Barrar uma forma com manteiga, despejar a preparação, colocar pedaços de chocolate no centro e deixar cozer 10 minutos a 200° C.

Pode degustar, está pronto!

Equipamentos utilizados nesta receita :



Triturador
Mini MP 190 Combi



Triturador
CMP 300 Combi



Triturador
MP350 Ultra



Cúter de mesa
R3