

Ciasto czekoladowe bezglutenowe - Różne smakołyki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	6 szt.
czekolada	150 g
masło	150 g
cukier trzcinowy	250 g
mąka migdałowa	100 g
limonka	1 szt.
kakao	4 łyżeczki
rum	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowanie składników.
- KROK 2 W mikserze planetarnym ubijamy na puszystą masę jaja z cukrem, aby kilkakrotnie zwiększyły swoją objętość.
- KROK 3 Czekoladę i masło wkładamy do metalowej miski i rozpuszczamy w kąpieli wodnej nad garnkiem z ciepłą parującą wodą.
- KROK 4 Migdały ewentualnie mielimy i mieszamy z przesianym przez drobne sito kakao. Ubitą masę delikatnie łączymy z przestudzoną czekoladą, dodajemy mąkę migdałową z kakao, skórkę i sok z limonki oraz rum. Całość ręcznie delikatnie mieszamy.
- KROK 5 Pieczemy 30 minut w temperaturze 170 stopni, z włączoną funkcją termoobiegu. Ciasto po tym czasie będzie upieczone, ale uwaga ze względu na brak mąki patyczek będzie lekko mokry, co nie oznacza w tym przypadku, że ciasto jest surowe.