



# Fondant de chocolate



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

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 170°C.

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 até 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 °C 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](#) [Médio](#) [Fácil](#)

*Brownie de Chocolate*

---

[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*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide