



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide