

Cake de Chocolate con Harina de Almendras

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 125 c.c.

Chocolate fundido al 70%: 170 Gramos

Harina de almendras: 80 Gramos

Azucar: 150 grs.

Huevos: 4 Unidades

Limón para su ralladura: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar el **chocolate** fundido, 4 yemas y aceite de oliva.
- Incorporar **harina** de almendras, ralladura de *limón* y unir.
- Batir 4 claras con 50 gramos de azúcar a punto nieve y agregar de manera envolvente a la preparación.
- Colocar la mezcla en una sartén de hierro de 24 cm enmantecado y enharinado.
- Cocinar a 170° C por 25 minutos.

minor-latin ; mso-fareast-font-family

calibri ; mso-fareast-theme-font

="" minor-latin ; mso-hansi-theme-font

minor-latin ; mso-bidi-font-family

"times="" new="" roman" ;="" mso-bidi-theme-font

minor-bidi ; mso-ansi-language

es-ar ; mso-fareast-language

="" en-us ; mso-bidi-language

- Ar-sa'="">Servir tibio con helado de *pistacho*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cake-de-chocolate-con-harina-de-almendras>