Crumble de chocolate



Ingredientes

Manteca: 125 g
Bicarbonato: 2 g
Sal: 2 g
Harina de almendras: 140 g
Azúcar Negra: 175 g
Cacao tamizado: 30
Harina: 95 g

Preparación de la Receta

- Integramos la *manteca* junto con el azúcar negra y la sal con un batidor de alambre hasta obtener una *crema*.
- Luego, incorporamos la *harina* previamente tamizada, la *harina* de almendras, el cacao tamizado y el bicarbonato
- Estiramos entre films
- Dejamos enfriar.
- Llevamos al horno a 160°C durante 8 minutos
- Picamos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-chocolate