

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>