elGourmet

Pastel de chocolate y almendras

Ingredientes

Azúcar mascabado: 200 g
Harina gluten free: 170 gr
Polvo para hornear: 5 grs.
Harina de almendras: 50 grs.
Huevo: 3 Unidades
Mantequilla: 125 grs.

Para la decoración

Cacao en Polvo: A gusto
Cuadritos de chocolate amargo sin azúcar: Cantidad necesaria
Crema Batida: Cantidad deseada
Cuadrados de chocolate de leche sin azúcar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un tazón, acremar la *mantequilla* (a temperatura ambiente) con el azúcar mascabado.
- Agregar 1 *huevo* y emulsionar
- Repetir con el segundo *huevo*.
- Mezclar la preparación con la *harina* gluten free, la *harina* de almendras y el polvo para hornear, añadiendo el último *huevo*.
- Colocar la mezcla en un molde cuadrado, recubierto con papel aluminio.
- Colocar en el horno a 180ºC y hornear durante 20 minutos aproximadamente.
- Decorar toda la superficie con la *crema* batida y con los cuadros de **chocolate** por encima.
- Por último, espolvorear con el cacao en polvo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-chocolate-y-almendras