Pastelito cremoso de chocolate

Ingredientes

Aceite de coco: 1/4 Taza
Huevos: 2 Unidades
Sal: Una pizca
Polvo para hornear: 1/2 cdita.
Chocolate sin azúcar: 60 Gramos
Harina gluten free: 1/4 Taza
Miel de Maple: 2 cdas.
Harina de almendras: 1/4 Taza

Para el ganache

Crema: 150 g
Chocolate semi amargo sin azúcar: 200 gr

Para la decoración

Chocolate amargo sin azúcar: 200 gr
Frambuesas: Cantidad necesaria
Cuadritos de chocolate amargo sin azúcar: Cantidad necesaria
Hojas de menta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Primero, fundir el **chocolate** a baño maría con el aceite de coco.
- Añadir los huevos, la *harina* gluten free, la *harina* de *almendra* y la miel de maple
- Luego agregar la sal, el polvo para hornear y mezclar bien.
- Colocar en un molde circular forrado con papel aluminio, colorar en el horno a 180°C y hornear por 20 minutos
- Retirar y dejar enfriar.

Para preparar el ganache

hervir la crema y volcar en un taz&oacute

- N sobre el *chocolate* semi-amargo
- Revolver hasta obtener una mezcla homogénea.
- Refrigerar y, una vez frío, batir con máquina hasta obtener una textura cremosa.
- Desmoldar el pastel y, utilizando una manga, decorar con el ganache
- Cortar los chocolates en cuadrados y clavarlos sobre el pastel.
- Adornar intercalando frambuesas y hojitas de *menta*.

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