

# Torta de chocolate y avellanas apta celíacos

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 80 g

**Hojas de menta:** A gusto

**Avellana en polvo:** 100 g

**Azúcar glasé:** 100 g

**Yemas de huevos:** 2 Unidades

**Chocolate cobertura:** 180 g

**Avellanas enteras peladas tostadas:** 16 Unidades

**Azúcar:** 80 g

**Clara de huevo:** 150 g

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, precalentamos el horno a 180°C.
- Luego, derretimos la *manteca* junto con el **chocolate** en el microondas. Reservamos.
- Seguidamente, batimos las yemas con el azúcar y removemos. Le agregamos el *chocolate* fundido y parte de las avellanas en polvo y mezclamos.
- Por otro lado, montamos las claras a punto nieve con el azúcar glass hasta que queden bien firmes.
- Agregamos al bowl del *chocolate*, las claras a punto de nieve mezclando con movimientos envolventes para que no se bajen. Luego, incorporamos el resto de las avellanas en polvo.
- Seguido a esto, vertemos en moldes individuales y horneamos 10 minutos a 180°C.
- Decoramos con azúcar glass por encima, las avellanas enteras y una hojita de *menta*.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-chocolate-y-avellanas-apta-celiacos>