

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>