

Cake de chocolate Millot sin gluten



Cake de chocolate Millot (sin gluten)

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para un molde de 8 x 20 x 8 cm.

CAKE DE CHOCOLATE

SIN GLUTEN

185g Huevos
60g Miel de acacia
85g Azúcar
70g Harina de almendras
95g Nata líquida entera
60g Harina de arroz integral
45g Fécula de patata
6g Levadura química
20g **CACAO EN POLVO**
80g Mantequilla derretida
45g Chocolate **MILLOT 74 %**

CAKE DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Mezclar los huevos, la miel y el azúcar sin blanquear la mezcla.

Añadir la harina de almendras, la harina de arroz tamizada con la fécula, el **CACAO EN POLVO** y la levadura química.

A continuación, añadir la nata.

Por último, añadir el chocolate **MILLOT 74 %** y la mantequilla fundida.

Verter la mezcla en un molde forrado con papel sulfurizado y, con un cuchillo empapado con un poco de mantequilla derretida, hacer pequeñas hendiduras a lo largo del bizcocho para que se hornee uniformemente.

Hornear a 160 °C durante aproximadamente 1 hora y comprobar la cocción pinchando con un cuchillo.

Si el cuchillo sale limpio, el cake ya está listo.

Desmoldar el cake en una rejilla y dejar enfriar.

Consejos

Se puede acompañar con una crema inglesa o una bola de helado para crear una perfecta combinación de sabores en boca.