

Pastís de Xocolata CREO sens gluten



Ingrédients:

220 gr de chocolat en poudre CREO.
150 gr de Beurre.
4 Œufs moyens.
100 gr de Sucre.
200 gr de poudre d'amandes.
30 gr de de Chocolat vanille raffiné.

Préparation:

- Faire fondre le beurre, ajouter le chocolat en poudre, fouetter afin de bien mélanger et laisser refroidir.
- Préchauffer le four à 180°
- Dans un cul de poule, battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une crème épaisse.
- Ajouter le mélange beurre et chocolat et bien mélanger.
- Ajouter la poudre d'amandes au mélange.
- Tailler en copeaux 30 gr de chocolat vanille CREO affiné et réserver.
- Déposer la préparation dans une moule pré-graissée ou avec du papier absorbant.
- Déposer les copeaux de chocolat sur le dessus.
- Cuire au four pendant 30 - 40 min. à 180°C.
- Une fois sorti du four, laissez-le refroidir.
- Décorer selon votre goût avec des filets de miel d'oranger, de citronnier ou du caramel à l'aide d'une cuillère.