

DELÍCIA HÚMIDA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 150 GR DE AÇÚCAR
- 150 GR DE MANTEIGA
- 200 GR DE CHOCOLATE PARA CULINÁRIA
- 20 GR DE FARINHA
- 5 OVOS
- 1 PITADA DE SAL
- DESMOLDANTE Q.B DA SODIFER
- FARINHA Q.B PARA POLVILHA

CONFEÇÃO

1. Comece por pré-aquecer o forno a 180º
2. Separe a gemas das claras , bata a claras com o acessorio batedor e o sal por 4 minutos na vel.6 e reserve .
3. Na taca (não à necessidade de lavar) junte as gemas e o açúcar , programar vel.6 por 4 minutos.
4. Adicione o chocolate previamente partido aos cubos e a manteiga , programe 6 minutos vel.2 a 80ºC .
5. Junte a farinha peneirada e programe 20 segundos na vel. 6
6. Incorpore as claras com ajuda da espátula muito delicadamente.
7. Deite na forma de fundo amovivel préviamente Polverizarada com o spray Desmoldante e polvilhada com farinha.
8. Leve ao forno durante 15 minutos.