

FONDANT DE CHOCOLATE E CASTANHA



INGREDIENTES

- 100 G DE CHOCOLATE EM TABLETE, 64% DE CACAU, PICADO
- 350 G DE CREME DE CASTANHA
- 2 OVOS
- 80 G DE MANTEIGA COM SAL
- 40 G DE AVELÃ EM PÓ
- 20 G DE CASTANHAS PICADAS

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes. Deite a manteiga e o chocolate na cuba.

2. Misture para derreter o chocolate. Adicione o creme de castanha, as avelãs em pó e os ovos. Mexa.

3. Divida a preparação pelas tacinhas. Cubra com película antiaderente. Lave a cuba. Deite 200 ml de água na cuba. Coloque as tacinhas no cesto de cozedura a vapor.

4. Tempo de cozedura: 18 minutos.

5. Sirva decorado com pedacinhos de castanhas ou avelãs picadas.
