

# FONDANT DE CHOCOLATE GIANDUJA



## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

---
2. Numa taça, bata as gemas com o açúcar. Adicione a farinha e o cacau. Adicione a mistura de manteiga com o chocolate. Adicione as claras em castelo.

---
3. Deite a preparação numa forma para bolo. Coloque a forma na cuba revestida com papel vegetal.

---
4. Tempo de cozedura: 35 min.

---
5. Desenforme. Saboreie à temperatura ambiente.

---

## INGREDIENTES

- 140 G DE CHOCOLATE GIANDUJA DERRETIDO (OU CHOCOLATE DE LEITE)
- 100 G DE MANTEIGA DERRETIDA COM O CHOCOLATE GIANDUJA
- 2 OVOS SEPARADOS, COM A CLARA BATIDA EM CASTELO
- 60 G DE AÇÚCAR
- 20 G DE FARINHA
- 10 G DE CACAU EM PÓ (OPCIONAL)
- FORMA REVESTIDA COM PAPEL VEGETAL
- PAPEL VEGETAL CORTADO EM CÍRCULO PARA FORRAR A CUBA