

Petit Gateau com chocolate 70%

6 porções

Ingredientes

ou

40g de Chocolate 70% cacau

ou

3 colheres de sopa de farinha de arroz (30g)

ou

3 colheres de sopa rasas de farinha de aveia (24 g)

ou

1 colher de sopa de polvilho doce (10g)

ou

1 colher de sopa de semente de linhaça (10 g) - bater com 2 colheres de água e descansar

ou

3 colheres de sopa de açúcar mascavo (30g)

ou

1/4 de xícara de Leite vegetal (amêndoa, coco, etc) 50ml

ou

2 colheres de sopa de óleo de coco (20g)

ou

1 pitada de sal marinho

ou

1 colher de chá de fermento em pó (7 g)

ou

RECHEIO

ou

100g de Chocolate 70% cacau

ou

1/4 de xícara de Leite vegetal (amêndoa, coco, etc) 50ml

Método de preparo

1

RECHEIO:

2

Rale o chocolate e derreta em banho maria com o leite vegetal, misture bem até ficar bem firme;

3

leve para gelar no freezer enquanto prepara a massa; Já pre-aqueça o forno em 190C;

4

MASSA:

5

Em uma tigela incorpore os ingredientes secos, acrescente o óleo, o leite vegetal, a linhaça. Derreta o chocolate em banho maria e adicione nessa mistura;

6

Em forminhas untadas preencha com um pouco menos da metade da massa. Retire o recheio do freezer e coloque 1 colher de sopa do recheio, e preencha até 2/3 da forminha com mais massa. Cuidar que derrama quando assa.

7

Assar por 5 ou 6 minutos.