

## **Bardzo czekoladowe ciasto (bezglutenowe)**



→ Dziś prezentuję Wam mocno czekoladowe ciasto, które ma w sobie wszystko, co uwielbiam - miód, orzechy, no i czeeeeekoooooladę...! Ach! Zapraszam :)

### **Składniki (tortownica ok. 21 cm, 12 kawałków):**

100 g masła

100 g posiekanej gorzkiej czekolady

## **Cukrowata**

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---

4 jajka  
100 g miodu  
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii  
szczypta soli  
80 g zmielonych migdałów  
30 g kakao

### **Wykonanie:**

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Dno tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia.

Masło roztopić w garnku, zdjąć z palnika. Dodać do niego posiekaną czekoladę, odstawić do rozpuszczenia czekolady, po czym wymieszać do połączenia składników; przestudzić.

Piekarnik nagrzać do 180°C.

Jajka i płynny miód roztrzepać przy pomocy różgi kuchennej w drugim naczyniu.

Dodać sól, ekstrakt, przestudzoną czekoladę - wymieszać. Dodać zmielone migdały, przesiane kakao i ponownie wymieszać do połączenia.

Piec około 25 minut. Gotowe ciasto jest wypieczone, a wbita w nie wykałacznica nie ma śladów surowego ciasta.

### **Dodatkowo:**

1 serek Bieluch  
1 łyżeczka miodu

Serek wymieszać z miodem. Ciasto smarować serkiem tuż przed podaniem.  
I gotowe! :)

## Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---



PS A jak się moje serce ucieszyło, gdy po zjedzeniu z apetytem kawałka ciasta (i "pewnej" ilości kremu), moja 3,5-letnia Córka powiedziała "Mamo! chcę kiełki!" :D

## Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---



PS 2 Kawalek ciasta z kremem, to 218 kcal, 5,74g białek, 15,65 g tłuszczów, 14,08 g węglowodanów (:

Źródło inspiracji: [www.mojewypieki.com](http://www.mojewypieki.com)