



TARTA DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 120 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 6 unidades de yema de huevo
- 6 unidades de clara de huevo
- 100 g de chocolate
- 120 g de nueces picadas

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 22.6 g	Grasas 28.8 g
Kcal 391	Proteínas 9.8 g

- Bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una pasta bien cremosa. Agrega las yemas, de una en una, batiendo después de cada adición hasta integrarlas muy bien.
- Incorpora el chocolate, previamente rallado y derretido a baño maría. Sigue batiendo un poco más . Agrega las nueces molidas y continúa batiendo.
- Une las claras batidas a punto nieve, primero mezcla la mitad para ablandar la pasta y luego el resto con movimientos envolventes. Vierte la mezcla en un molde de 22 cm de diámetro con el fondo previamente forrado con un disco de papel , enmantecado y espolvoreado con fécula de maíz.
- Cocina en horno moderado , hasta que la tarta esté firme pero húmeda.
- Desmolda, despegas el papel y déjala enfriar.