

Pastel de chocolate esponjoso sin gluten con magimix

Pastel de chocolate esponjoso sin gluten con magimix

5 min	5 min 35 min	5 min 35 min 40 min	5 min 35 min 40 min 3/10
5 min 35 min 40 min 3/10 6	5 min 35 min 40 min 3/10 6 5	5 min 35 min 40 min 3/10 6 5 16	

5 min 35 min 40 min 3/10 6 5 16

200g de chocolate
70g de azúcar
70g de mantequilla
70g de harina de arroz
4 huevos
1 cucharadita de aceite

Precalentar el horno a 180°C

Â»

Colocar el chocolate cortado en trozos en el bol del thermomix y programar 7 segundos a velocidad 7.

Â»

Agregar la mantequilla y programar 2 minutos a 50°C a velocidad 2.

Â»

Añadir los huevos, el azúcar y la harina de arroz, y programar 2 minutos a velocidad 3.

Â»

Engrasar tu molde para pastel, verter la mezcla y hornear durante 35 minutos.

Â»

Dejar enfriar un poco y disfrutar.