

Pastís de xocolata

Toni López

Països Catalans

Ingredients per a vuit persones

175 g de sucre
175 g de mantega
7 ous
175 g de xocolata amarga
50 g d'ametlles moltes
100 g de farina



Preparació

Es posa en un bol la mantega amb el sucre i amb una batedora de varetes es mescla bé. Incorporeu-hi un a un els rovells sense deixar de batre. Foneu la xocolata al bany maria i deixeu-la refredar per incorporar-la-hi després dels rovells.

Mescleu la farina amb les ametlles i afegiu-ho a poc a poc a la crema anterior amb moviments suaus. Afegiu-hi les clares, que estaran a punt de neu.

En un motlle (desmuntable) untat amb mantega i farina, fiqueu-hi la mescla i introduïu-lo al forn (preescalfat) a 175° durant 10 minuts. Baixeu la temperatura a 165° i enforneu-lo durant 30 minuts.

Deixeu-lo temperar i traieu-lo del motlle. Decoreu-lo al gust o no.

Bon profit!!!

V Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA
Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpl.cat
Pàgines web: www.cpl.cat i www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller
Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>
Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB
Blog: <http://blogs.cpl.cat/enganxat/>