



PASTÍS DE XOCOLATE LÍQUID

INGREDIENTS PER A 12 COMENSALS

- 200 g de mantega
- 150 g de sucre
- 200 g de ametles mòltes
- 50 g de farina
- 400 g de xocolata
- 6 unitats de ou

LA PREPARACIÓ

- Fora del foc, però encara calent, afeg-hi la mantega en trossos i remena-ho fins que s'integre.
- Munta les clares a punt de neu amb la meitat del sucre.
- Bat els rovells amb la resta del sucre fins que estiguen molt espumosos.
- Afeg el xocolata als rovells, remenant en sentit circular i suaument perquè no baixen.
- Incorpora-hi després la farina tamisada i les ametles picades, amb un moviment envolupant.
- Finalment, aboca-hi les clares muntades.
- Folra la base d'un motle de 24 cm amb paper d'alumini i greixa'n el fons i les parets amb mantega.
- Ompli el motle amb la preparació, fins a les $\frac{3}{4}$ parts de la seua capacitat.
- Cou-ho al forn a 200°C durant 10



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 34.5 g	Grases 36.2 g
Kcal 510	Proteïnes 10 g

minuts; apuja el forn a 250° i cou-ho
5 minuts més.

- Deixa-ho refredar al forn amb la porta entreoberta.
- Servix-ho, si vols, calent, acompanyat de nata líquida.