



CAKE DE CARLOTA I XOCOLATE (SENSE GLUTEN)

INGREDIENTS PER A 8 COMENSALS

- 150 g de sucre
- 150 g de farina
- 150 g de mantega
- 140 g de carlota
- 100 g de xocolata amb llet
- 3 unitats de ou sencer
- 1 unitat de rent sense gluten (sobre)
- sal

LA PREPARACIÓ

- Bulliu les carlotes i trosseu-les.
- Bateu en un bol la mantega amb el sucre i incorporeu-hi els ous d'un en un, mentre continueu batent. Afegiu-hi les carlotes i torneu-ho a batre fins que quede una crema homogènia.
- Mescleu la farina i el rent (afegiu-hi un polsim de sal) i afegiu-ho a la crema anterior. Trosseu o ratlleu el xocolata i afegiu-lo a la mescla.
- Unteu un motle amb una miqueta de mantega (podeu utilitzar paper per a forn) i aboqueu-hi la crema. Coeu-ho al forn fins que l'interior del cake quede fet (aproximadament 20-30 minuts).



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 40 g	Grases 21.8 g
Kcal 383	Proteïnes 6.1 g