



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de youtube o en el siguiente link: <https://www.youtube.com/watch?v=kUJYfSXA-Hw>

Ingredientes:

250 gr. de chocolate fundido sin gluten
3 huevos
1 yogur natural
2 vasitos de yogur de azúcar
1 vasito de yogur de aceite
1 y ½ vasito de yogur de harina sin gluten
1 y ½ vasito de yogur de harina maicena sin gluten
1 sobre de levadura sin gluten
Mantequilla y harina sin gluten para el molde

Raciones:
4 personas



Ponemos 3 huevos en un cuenco grande y los batimos. Después de cada ingrediente es importante batir bien la mezcla.



Añadimos el yogur y batimos.



Utilizamos el vasito del yogur para medir el resto de ingredientes y echamos:
2 vasitos de azúcar y batimos
1 vasito de aceite y seguimos batiendo.



1 vasito y $\frac{1}{2}$ de harina sin gluten tamizada y 1 vasito y $\frac{1}{2}$ de maicena sin gluten tamizada y un sobrecito de levadura sin gluten (lo podemos hacer con un tamizador o un colador grande)
Recuerda seguir batiendo.



Añadimos 250gr de chocolate que hemos fundido al baño maría y seguimos batiendo.
Para asegurarte de que está bien batido puedes ayudarte con una batidora eléctrica.



Untamos un molde con mantequilla y harina sin gluten y echamos la mezcla.



Lo metemos al horno precalentado durante 30 minutos aprox. Temperatura 180° y ventilador (si el horno no tiene ventilador hay que ponerlo en el modo con más potencia)
Podemos comprobar que está listo si lo pinchamos con un palito y sale limpio;-)



Podemos echar un poquito de azúcar glass por encima para decorar
Y ¡listo!