

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** ana pazos ménd



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Para celíacos

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

no dejarla a la vista de los golosos!!

Descripción:

mi sobrino alex es celiaco así que hoy tocaba tarta sin gluten para merendar

Ingredientes para 6 personas :

- 5 huevos
- 250g de chocolate para postres sin gluten (mercadona)
- 250g mantequilla
- 125g azúcar

Preparación:

Paso 1

poner al baño maría el chocolate y la mantequilla, mientras en un bol mezclar las yemas con el azúcar, mezclar con el chocolate derretido y reservar, montar las claras a punto de nieve firme e ir incorporando a la mezcla anterior, poner en un molde al horno precalentado 40min aprox (depende del horno) a 180°.