PUSH-POPS VEGANOS DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

UNA PASADA MUY ORIGINAL

Ingredientes para 4 personas :

- BIZCOCHO DE CHOCOLATE: 40 GR. de CACAO PURO SIN AZÚCAR
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE: 170 GR. de HARINA SIN GLUTEN
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE: 225 de AZÚCAR MORENA
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE: 1 SOBRE de LEVADURA SIN GLUTEN
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE: 1 CUCHARADA de VINAGRE DE MANZANA
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE: 1 CUCHARADA de ESENCIA DE VAINILLA
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE: 75 GR. de ACEITE VEGETAL (DE MAIZ)
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE: 236 GR. de AGUA FRÍA
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE: 1 CUCHARADA de SAL
- BIZCOCHO DE ALMENDRAS: 3 TAZAS de HARINA SIN GLUTEN TAMIZADA
- BIZCOCHO DE ALMENDRAS: 1 TAZA de AZÚCAR
- BIZCOCHO DE ALMENDRAS: 1 SOBRE de LEVADURA SIN GLUTEN
- BIZCOCHO DE ALMENDRAS: 2 TAZAS de AGUA O LECHE DE SOJA
- BIZCOCHO DE ALMENDRAS: 1 TAZA de ACEITE VEGETAL (DE MAIZ)
- BIZCOCHO DE ALMENDRAS: 1 TAZA de ALMENDRA MOLIDA
- MERMELADA DE FRESA

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAMOS EL HORNO A 180º. BIZCOCHO DE CHOCOLATE: MEZCLAMOS LOS SÓLIDOS POR UN LADO Y LOS TAMIZAMOS. POR OTRO LADO MEZCLAMOS LOS LÍQUIDOS. AÑADIMOS POCO A POCO LOS LÍQUIDOS A LOS SÓLIDOS CON UNA LENGUA Y LUEGO NOS AYUDAMOS CON LA BATIDORA. ENCAMISAMOS EL MOLDE CON ACEITE Y ESPOLVOREAMOS CON HARINA Y SACUDIMOS. VERTEMOS LA MASA EN EL MOLDE Y METEMOS EN EL HORNO ENTRE 30 - 40 MINUTOS..... (COMPROBANDO CON

UNA VARILLA). DEJAR ENFRIAR.

Paso 2

BIZCOCHO DE ALMENDRAS: MEZCLAMOS LOS SÓLIDOS TAMOZADOS POR UN LADO Y LOS LÍQUIDOS POR OTRO. ENCAMISAMOS EL MOLDE CON ACEITE Y ESPOLVOREAMOS CON HARINA Y SACUDIMOS. VERTEMOS LA MASA EN EL MOLDE Y METEMOS EN EL HORNO ENTRE 30 - 40 MINUTOS..... (COMPROBANDO CON UNA VARILLA). DEJAR ENFRIAR.

Paso 3

CON UN CORTADOR DE GALLETAS HACEMOS LOS CORAZONCITOS DE CHOCOLATE Y DE ALMENDRAS Y LOS UNTAMOS CON UNA BROCHA CON LA MERMELADA DE FRESAS Y LOS MONTAMOS INTERCALADOS EN LOS MOLDES DE PUSH - POPS Y REFRIGERAMOS.