

Tarta de chocolate con garbanzos (¡sin gluten!)

Ingredientes

1 1/2 tazas de chispas de chocolate semidulce
1 lata (19 onzas) de garbanzos, enjuagados y escurridos
4 huevos
3/4 de taza de azúcar blanco
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharada de azúcar glas para espolvorear

Direcciones

Precalentar el horno a 350 grados F (175 grados C). Engrasar y enharinar un molde redondo de 9 pulgadas.

Poner las pepitas de chocolate en un bol apto para microondas. Cocinar en el microondas durante unos 2 minutos, removiendo cada 20 segundos después del primer minuto, hasta que el chocolate esté derretido y suave. Si tienes un microondas potente, reduce la potencia al 50%.

Combinar las judías y los huevos en el bol de un procesador de alimentos. Procesar hasta que quede suave. Añadir el azúcar y la levadura en polvo, y pulsar para mezclar. Verter el chocolate derretido y batir hasta que quede suave, raspando las esquinas para asegurarse de que el chocolate se mezcle completamente. Transfiera la masa al molde preparado.

Hornee durante 40 minutos en el horno precalentado, o hasta que al insertar un cuchillo en el centro del pastel éste salga limpio. Deje enfriar en el molde sobre una rejilla de 10 a 15 minutos antes de invertirlo en un plato para servir. Espolvorear con azúcar glas justo antes de servir.

