



[Mona de Pascua sin gluten de Chocolate](#)

Es la cuenta atrás para Semana Santa, y para celebrarlo en familia sin renunciar al placer ni salud, qué mejor que hacerlo todos juntos con esta **Mona de Pascua sin gluten de Chocolate**, que gustará a los más pequeños, y sentará bien a todos los estómagos e intestinos de la casa♥

Además de **no llevar gluten**, tampoco contiene leche de vaca

ni azúcares dañinos, con lo que este dulce es 100% respetuoso con nuestro cuerpo, hecho con alimentos reales y de calidad, tal y como se merece la ocasión!

Su dulzor viene de la mano de **zumo de uva natural**, un edulcorante natural y de poder **antioxidante** que me encanta, además de **sirope de dátil**, rico en minerales y en sabor, a la altura de satisfacer los paladares dulces más exigentes y de los más pequeños ☐

Dejo que descubráis la entrevista que me hizo el Diario.cat sobre ella y nuestra bonita tradición, junto con los maravillosos chefs Miquel Antoja y David Gil (jefe de postres del restaurante Tickets, de Albert Adrià), todo un honor!



Os animo a que la probeís y vayáis a por los ingredientes, porque aviso que va a gustar mucho, mucho! Si disfrutáis como yo, viendo a los demás disfrutar desde la conciencia y salud, ésta es vuestra receta de Mona de Pascua infalible!

Aplausos y satisfacción garantizados!!



Ingredientes

Para la masa de Mona de Pascua sin gluten de Chocolate

- ½ taza de harina de arroz bio
- ½ taza de harina de almendras bio
- 1/3 taza de arrurruz o almidón de patata bio
- ½ taza de cacao en polvo bio, sin azúcar
- 1 c.postre de levadura sin gluten bio
- 1 c.postre de bicarbonato sódico bio
- 1 c.postre de vainilla en polvo
- 1 c.postre de canela en polvo
- 1 c.postre de jengibre en polvo
- 1 taza de zumo de uva cold-pressed o tipo mosto bio
- 1 c.sopera de vinagre de manzana sin pasteurizar
- 2 c.soperas de sirope de dátil bio (comprado o [casero](#))
- 1/3 de taza de aceite de coco líquido virgen y bio
- 3 huevos biológicos (separadas las yemas de las claras)
- pizca de sal no refinada

Para la cobertura de chocolate

- 1 tableta de chocolate negro (mínimo 70%) de 120 gr
- 1 c.sopera de aceite de coco virgen y bio
- 1 c.postre de sirope de dátil
- topping: fideos de chocolate negro

Elaboración

Para la masa de la Mona de Pascua sin gluten de Chocolate

1. Tamizar las harinas, cacao e ir colocándolos en un bol grande.
2. Añadir el bicarbonato y especias, y mezclar bien. Reservar.
3. Separar las yemas de las claras de los huevos, y montarlas a punto de nieve con la sal. Reservar.

4. Batir las yemas y añadirlas en el bol de los ingredientes secos, remover bien.
5. Añadir en ese mismo bol, el zumo, sirope y aceite , sin dejar de remover hasta que se forme una masa homogénea.
6. Incorporar finalmente las claras montadas delicadamente con la ayuda de una espátula, hasta que queden integradas.
7. Verter la masa en un molde desmontable de 18 cm, previamente engrasado con aceite de coco y harina para evitar que quede pegado.
8. Colocar finalmente en el horno, durante 35 minutos a 180 grados. Pinchar con un cuchillo para verificar que esté hecho, debe salir la cuchilla limpia.
9. Una vez hecho el pastel, dejarlo enfriar y sacarlo del molde. Mientras tanto, haremos la cobertura.

Para la cobertura de chocolate

1. Derretir el chocolate al baño maría sin dejar de remover durante unos minutos y a fuego medio, y una vez derretido, añadir el aceite y el sirope.
2. Mezclar todo bien y dejar que se enfríe un poco para bañar el pastel.

Montaje final

3. Cortar el pastel por la parte sobrante de cara a que quede recto y liso.
4. Colocarlo sobre una rejilla, y una bandeja o plato hondo para recoger el restante de chocolate.
5. Rociar el pastel con el chocolate derretido desde el centro hacia fuera, hasta que quede totalmente bañado.
6. Dejarlo enfriar unos 10 minutos y con cuidado, colocarlo sobre papel de horno en una base totalmente lisa.
7. Verter los fideos de chocolate (muy cerca) alrededor

de todo el pastel, y con la ayuda de una espátula o cucharita, id pegándolos al pastel apretando suavemente.

8. Retirar el papel de horno y dejar que se enfríe el pastel del todo, unas 3 horas a temperatura ambiente o 2h nevera.
9. Finalmente, decorar al gusto con figuras, huevos de chocolate negro y opcionalmente, uvas biológicas (o cualquier otra fruta si se desea).

¿Quién quiere su ración de Happy Choco Cake?

