

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bocconcini con cioccolato fondente e caffè

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

BURRO 60 gr

UOVA 2

ZUCCHERO DI CANNA 170 gr

CAFFÈ SOLUBILE colmo - 1 cucchiaio da tavola

LATTE INTERO 1 cucchiaio da tavola

FARINA AUTOLIEVITANTE 180 gr

NOCCIOLE oppure mandorle o noci - 80 gr

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 In una ciotola sciogliete il cioccolato con il burro e lasciate raffreddare.



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare lo zucchero con le uova.



3 Incorporate i due composti e poi via via il caffè sciolto nel latte, la farina, la vaniglia, il pizzico di sale e la frutta secca.



- 4 Rivestite uno stampo quadrato 20x20 cm con carta forno bagnata e strizzata, versate il composto e cuocete a 180°C ventilato per 25 minuti.

Fate la prova stecchino e quindi sfornate e mettete a raffreddare su una gratella.

Tagliate a cubetti.



