

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cioccolato dal cuore morbido

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

65 g di cioccolato amaro al 60%  
65 g di cioccolato amaro all'80%  
25 g di farina  
2 uova intere + 2 tuorli  
100 g di burro  
50 g di zucchero  
burro per ungere gli stampini  
cacao in polvere.

### PER GUARNIRE

crema inglese  
ribes e lamponi.

## PREPARAZIONE



**2** Per prima cosa mettere a sciogliere, a bagno maria, il cioccolato con il burro. Nel frattempo sbattere velocemente lo zucchero con le uova, facendo attenzione a non incorporare troppa aria.

Mentre il cioccolato si scioglie preparare gli stampini imburrandoli e cospargendoli con il cacao amaro.

Una volta che il cioccolato sarà fuso amalgamare a filo al composto di uova, girando continuamente. Poi, setacciandola, aggiungere la farina.

Riempire gli stampini e infornare a 180° per circa 10 minuti o per quanto si renda necessario. Si possono congelare, quindi per la cottura occorrerà qualche minuto in più.



- 3 Servire accompagnato da una crema inglese tiepida e frutti rossi al naturale ribes e lamponi oppure altra frutta secondo i gusti.





Ingredienti per 3 - 4 stampini.

NOTE