

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cioccolato dal cuore morbido

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

130 g di cioccolato amaro

25 g di farina

2 uova intere + 2 tuorli

100 g di burro

50 g di zucchero.

Burro per ungere gli stampini e cacao in polvere per "infinare".

### PER GUARNIRE

crema inglese

ribes e lamponi.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



**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 "infarinandoli" con il cacao amaro.

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

Riempire gli stampini (non più di 3/4) ed infornare a 180°C per circa 10 minuti (ma è preferibile testare la cottura con un solo tortino).

Nel caso i tortini siano stati precedentemente congelati, sarà necessario un minuto in più nella cottura.



3 Servire accompagnandolo con una crema inglese tiepida e frutti rossi al naturale (ribes e lamponi).



