

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Fondant al cioccolato amaro

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

CIOCCOLATO EXTRAFONDENTE 70%,  
250 gr  
BURRO 200 gr  
UOVA 4  
ZUCCHERO A VELO 100 gr

### PREPARAZIONE



2 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato tagliato a pezzetti in una casseruola.



3 Togliete dal forno ed unite il burro tagliato a pezzetti.



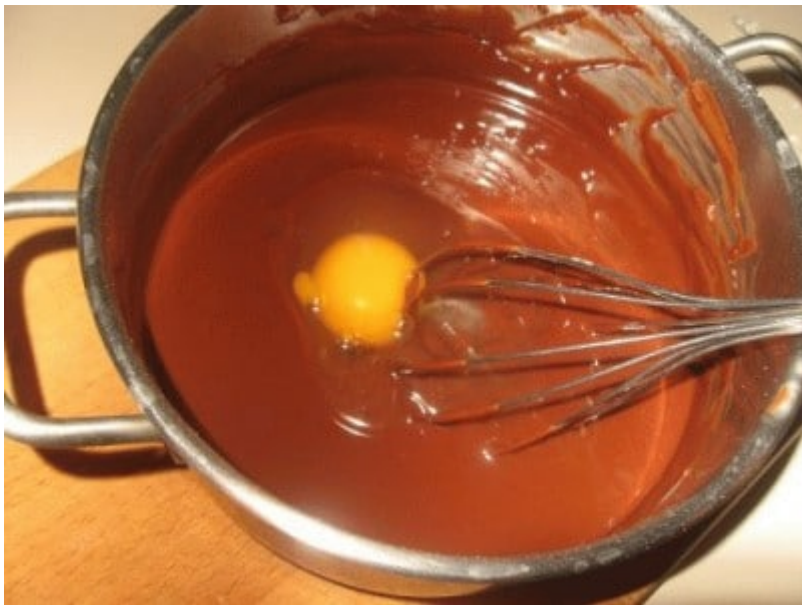
4 Mescolare quindi unite lo zucchero a velo.



5 Mescolare finchè otterrete una crema liscia e omogenea.



6 Aggiungete un uovo alla volta sbattendo con una frusta.



7 Versate il tutto in uno stampo da plum cake ben imburrato e infarinato.



8 Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.



9 Lasciate raffreddare e sformate.



