

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Moelleux al cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **13 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

150 g di cioccolato fondente
105 g di burro
75 g di zucchero
45 g di farina
3 uova.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con il burro.



- 2 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa.

Aggiungete la farina e mescolare con la frusta a mano.



- 3 Montate a neve ferma gli albumi.

Aggiungete al composto di tuorli il cioccolato fuso con il burro e mescolate bene, infine aggiungete gli albumi mescolando delicatamente.



4 Versate il composto in 6 stampi monoporzione, non riempiteli troppo perchè durante la cottura gonfiano un pò.

Infornate a 200°C per 7 minuti.



