

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortini cioccolato e fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

240 g di cioccolato fondente

4 uova

480 g di zucchero

80 g di farina

80 g di granella di nocciole

240 g di burro fuso

fragole

aceto balsamico.

PREPARAZIONE

1 Sbattete con la frusta a mano le uova con lo zucchero a bagnomaria per 5 minuti.



2 Versate il composto in una ciotola e aggiungete il cioccolato ridotto a scaglie.



3 Unite anche la farina, la granella ed il burro.



4 Mescolare bene il composto.

Mettete il preparato negli stampini in silicone.



5 Cuocete a 180°C per 30 minuti.

Lavate le fragole e tagliatele a pezzi, conditele con un poco di aceto balsamico.

Servite il tortino caldo accompagnato dalle fragole.

