

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortino al cioccolato dal cuore morbido: ricetta facile e golosa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Tortino al cioccolato con cuore caldo: una ricetta perfetta per chi ama il cioccolato, con un cuore cremoso che si scioglie in bocca.

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 50% - 100 gr

BURRO MORBIDO 80 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 35 gr

FARINA 25 gr

PER GLI STAMPINI

BURRO

FARINA

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

COME FARE IL TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO

1 Per preparare il tortino al cioccolato dal cuore morbido, comincia tritando grossolanamente il cioccolato poi mettilo in una ciotola abbastanza grande.

Fai sciogliere il cioccolato nel microonde per un paio di minuti, mescolando ogni 30 secondi.





2 Una volta che il cioccolato è fluido, aggiungi il burro morbido e mescola fino a farlo sciogliere completamente. Se necessario, scalda ancora un po' con il microonde.

Aggiungi lo zucchero alla ciotola e mescola bene. A questo punto, aggiungi le uova una alla volta, mescolando con una frusta per ottenere un impasto omogeneo. Infine, aggiungi la farina e mescola fino a farla incorporare completamente.





- 3 Imburra e infarina 4 stampini per muffin, poi versa l'impasto dividendolo equamente. Riponi gli stampi in frigorifero per almeno un'ora, fino a far cristallizzare l'impasto.

Preriscalda il forno a 195°C e una volta che i tortini sono freddi, cuocili in forno per 13-15 minuti.

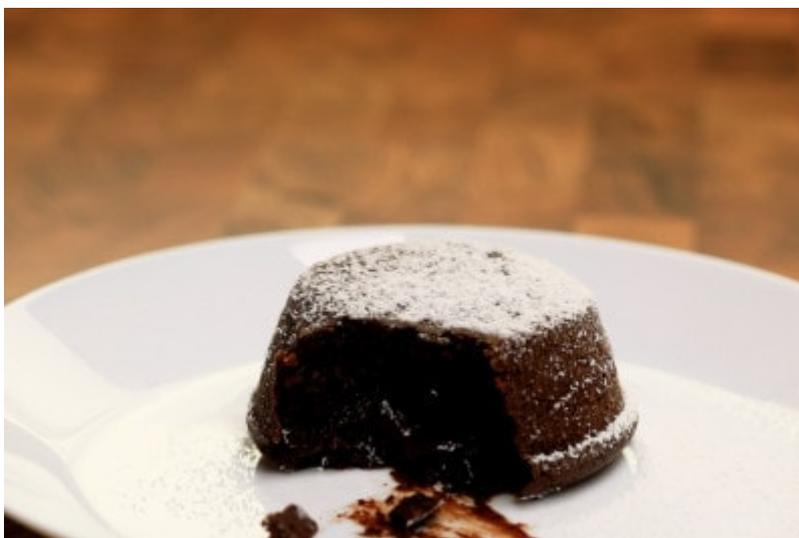
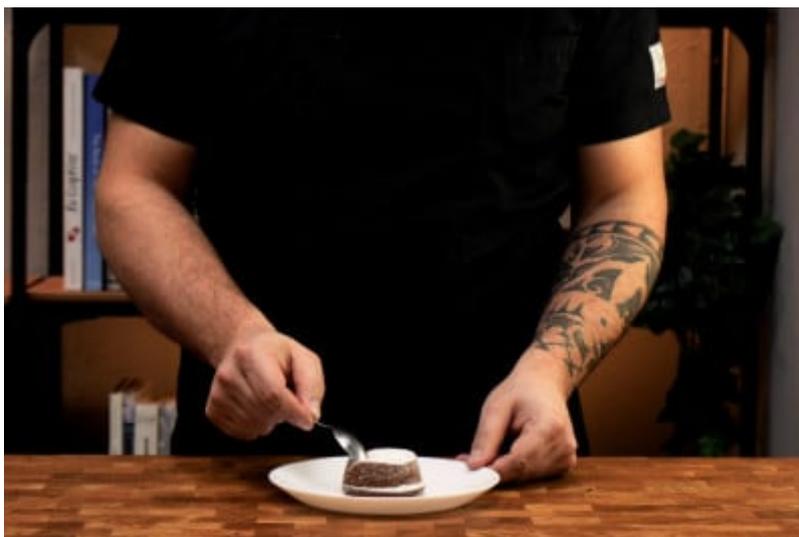




4 Sformali subito su un piatto. Spolvera con lo zucchero a velo e servili caldi.

Buon appetito!





TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO: DOLCE SEMPLICE E

Il **tortino al cioccolato dal cuore morbido** è un dessert perfetto per gli amanti del cioccolato, noto per il suo cuore cremoso e fondente che si sprigiona al primo morso. Questo dolce al cioccolato

GOLOSO.

è facile da preparare e richiede pochi ingredienti, ma il risultato è di grande effetto. Il tortino è l'ideale per concludere in bellezza una cena romantica o per stupire gli ospiti con un **dessert al cucchiaio** che unisce sapori intensi e consistenze contrastanti. **Segui la nostra ricetta tortino al cioccolato con cuore fondente** per ottenere un dolce perfetto

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un **tortino al cioccolato con cuore cremoso** perfetto, assicurati di utilizzare cioccolato di qualità e di imburrare bene gli stampini per facilitare la sformatura.

Puoi preparare i tortini in anticipo e conservarli in frigo o congelarli, così da cuocerli al momento e servirli caldi con il cuore fondente.

Se avanzi del cioccolato o burro, puoi riutilizzarli per preparare una [mousse al cioccolato](#) o dei [biscotti al burro](#).

Per un tocco in più, servi il tortino con una pallina di [gelato alla vaniglia](#) per creare un contrasto caldo-freddo davvero unico.

CONSERVAZIONE

I **tortini al cioccolato con cuore morbido** possono essere preparati in anticipo e congelati negli stampi. Al momento di servirli, cuoci i tortini direttamente dal congelatore per pochi minuti in più rispetto alla cottura da fresco. In frigorifero, si conservano fino a tre giorni, pronti per essere infornati.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci al cioccolato che puoi preparare con ingredienti simili:

[Tortino al cioccolato con cuore morbido e frutti di bosco](#): ideale per le occasioni speciali.

[Cestini al cioccolato](#): perfetti da farcire con crema o panna montata.

[Torta sacher](#): dall'aspetto elegante e il gusto delizioso.

[Salame al cioccolato senza uova](#): dolce facile da realizzare anche da chi è meno esperto in cucina.