

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortino con cuore morbido in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [4 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [9 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER IL TORTINO DI CIOCCOLATO

UOVA 2

ZUCCHERO 30 gr

FARINA 00 30 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 10 gr

NUTELLA 100 gr

ZUCCHERO A VELO

Hai voglia di qualcosa di dolce, goloso e super facile da preparare? Allora questa ricetta del [tortino con cuore morbido](#) in [friggitrice ad aria](#) è proprio quello che fa per te. Bastano una ciotola, un cucchiaino e pochissimi ingredienti per portare in tavola un [dessert](#) dal cuore fondente che conquista al primo assaggio. La [friggitrice ad aria](#), poi, ti semplifica tutto: **niente forno** da preriscaldare, tempi ridotti e risultato garantito. Perfetto per una coccola serale, da gustare ancora caldo, appena spolverato di zucchero a velo.

COME FARE IL TORTINO CON CUORE MORBIDO IN FRIGGITRICE AD

- 1 In una ciotola sguscia le uova, aggiungi lo zucchero e mescola velocemente. Unisci la farina.

ARIA



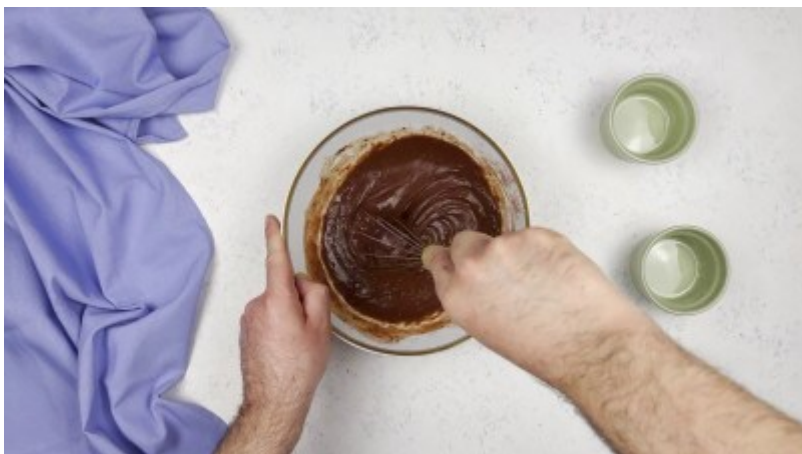


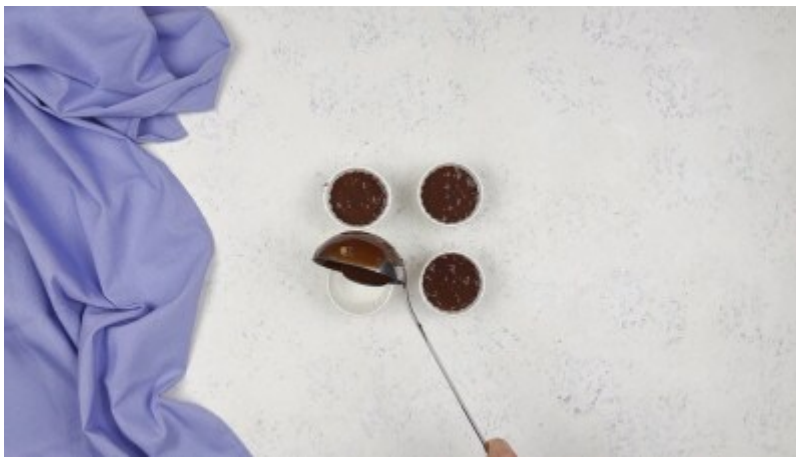
- 2** Mescola, poi aggiungi il cacao amaro e mescola nuovamente, questa volta in modo energico e per più tempo, dovrai ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Aggiungi la Nutella





- 3** Mescola un'ultima volta fino ad ottenere un composto omogeneo e abbastanza denso. Dividi il composto in 4 pirottini, quelli da noi utilizzati misurano 6,5 cm di diametro e 4 cm di altezza. Cuoci in friggitrice ad aria a 190°C per 9 minuti. Sforma, completa con zucchero a velo e servi immediatamente.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Cottura perfetta: ogni friggitrice ad aria è diversa, quindi dopo i primi 8 minuti controlla il tortino: deve essere compatto fuori ma ancora tremolante al centro.

Per un cuore ancora più liquido, tieni la Nutella in frigo almeno 30 minuti prima di usarla.

Stampi giusti: meglio usare pirottini in ceramica o alluminio con fondo spesso. Se usi quelli in silicone, allunga la cottura di un paio di minuti.

Riciclo creativo: ti avanza un po' di impasto? Riempilo in un bicchierino piccolo e cuocilo come mini tortino da servire col caffè. E se hai fondi di Nutella o altra crema di nocciole, usali tranquillamente: la ricetta è molto adattabile.

Vuoi variare? Aggiungi una scorza d'arancia grattugiata o un pizzico di peperoncino per un tocco originale.

CONSERVAZIONE

Il tortino con cuore morbido in friggitrice ad aria va gustato subito appena cotto, quando il cuore è ancora cremoso. Se proprio ne avanza qualcuno (ma dubito!), conservalo in frigo per massimo 24 ore. Per servirlo di nuovo, scaldalo brevemente in friggitrice ad aria per 2-3 minuti a 150°C: non sarà più fondente come appena fatto, ma resta comunque delizioso. Non è adatto al congelamento, quindi meglio prepararlo fresco.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Brownies in friggitrice ad aria](#): dolcetti americani compatti e super cioccolatosi, perfetti per ogni occasione.

[Muffin al cioccolato e pere](#): un abbinamento classico che conquista tutti, pronto in pochi passaggi.

[Torta di carote e mandorle](#): soffice, umida e profumata, ideale per la colazione o la merenda.

[Sfogliatine in friggitrice ad aria](#): velocissime, con ripieno alla cioccolata, da gustare ancora calde.

[Rotolini dolci in friggitrice ad aria](#): perfetti quando la voglia di dolce arriva improvvisa!