

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cioccolato cuore morbido

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **9 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 130 gr

FARINA 25 gr

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 2

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 50 gr

Il **cioccolato cuore morbido** si può definire un dolce "espresso", saranno sufficienti infatti pochi minuti e i vostri ospiti spalancheranno gli occhi davanti alla colata di cioccolata che viene fuori da questo tortino. Il cioccolato cuore morbido è sicuramente un dolce facile da fare anche per chi è alle prime armi!

# PREPARAZIONE

- 1 QUando volete realizzare il tortino al cioccolato dal cuore caldo, fondete il cioccolato fondente a bagnomaria insieme al burro.



- 2 Nel frattempo sbattete le uova ed i tuorli con lo zucchero, giusto quel tanto che serve per amalgamare gli ingredienti; il composto non dovrà incorporare aria.



3 Setacciate la farina ed incorporatela al composto di uova e zucchero.



- 4 Imburrate, a questo punto, i pirottini monoporzione, quindi ricopriteli con del cacao amaro esattamente come di solito si fa con la farina.



- 5 Incorporate al composto di uova il cioccolato fuso con il burro e mescolate per amalgamare.



- 6 Distribuite il composto ottenuto nei pirottini riempiendoli fino a 3/4 della loro capienza.



- 7** Ora potete infornare i dolcetti (se preferite potete anche congelarli per cuocerli quando ne avete bisogno) a 180°C per circa 9 minuti.

Per verificare se i tortini sono pronti dovrete sacrificarne uno, almeno la prima volta che li fate, per tarare i tempi di cottura del vostro forno.

Se il tortino che avrete sfornato, aprendolo, avrà un cuore morbido e colante allora potrete sfornarli tutti.



- 8** Smodellate i tortini dai pirottini e serviteli in piatti da dessert decorando il piatto con frutti rossi come ribes e una salsa di lamponi.

NOTE