

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini al cioccolato

di: *twist*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

120 g di cioccolato fondente fuso
60 g di burro
4 uova
90 g di zucchero semolato
25 g di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 pizzico di sale .

PER LA CREMA

250 g di mascarpone
4 cucchiari di Nutella
poche nocciole
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate fondere il cioccolato con il burro.



2 In una ciotola con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, unite il cioccolato e mescolare delicatamente.

Incorporate la farina mescolata con il lievito e mescolare.

Montate anche gli albumi ed uniteli al composto mescolando molto delicatamente.



3 Versate il composto in una placca 20x28 cm rivestita di carta forno ed infornate a 170°C

per 30 minuti.



4 Mescolare il mascarpone con la nutella e spalmate la crema sulla torta.

Tagliate a quadrati e completate con zucchero a velo ed una nocciola sopra ogni quadrato.



