

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortino al cioccolato dal cuore morbido

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Quando dovete deliziare i vostri ospiti alla fine di una cena o un pranzo importante, oltre all'amatissimo [tiramisù](#) potreste optare per un delizioso **tortino al cioccolato dal cuore morbido**. Un piccolo peccato di gola che ogni tanto fa bene concedersi. Il gusto intenso del cuore al cioccolato fondente vi avvolgerà in una coccola dolcissima. La cottura al forno li rende perfetti per concludere la cena in modo delizioso! Un dolce intenso e golosissimo, da provare!

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE tritato - 150 gr
BURRO 125 gr
CAFFÈ SOLUBILE 3 cucchiaini da tè
UOVA 2
TUORLO D'UOVO 2
ZUCCHERO 75 gr
FARINA 35 gr
CACAO AMARO 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Se volete realizzare il tortino al cioccolato dal cuore morbido, scaldate il forno a 200°C statico o 180°C ventilato.

Ungete uno stampo da muffin grandi con del burro.

Riunite il cioccolato, il burro ed il caffè in un pentolino e fate fondere il tutto a fuoco basso continuando a mescolare fino ad ottenere un composto liscio; lasciate freddare per 10 minuti e trasferite in una ciotola capiente.



2 Sbattete le uova, i tuorli e lo zucchero in una piccola ciotola con le fruste elettriche fino ad ottenere una consistenza cremosa e densa.



3 Incorporate il composto di uova e la farina setacciata nel composto caldo al cioccolato.



- 4 Distribuite la crema ottenuta nelle formine dello stampo per muffin e infornate per 12 minuti.



5 Al termine della cottura, sfornate delicatamente i tortini sui piatti da portata. Servite immediatamente spolverando con del cacao in polvere e panna montata.



CONSIGLI E CURIOSITÀ