

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO

Il tortino dal cuore fondant è una chicca per tutti gli amanti del cioccolato. La sorpresa che suscita il suo cuore morbido, svelato al primo morso lo rende forse il re dei peccati di gola.



INGREDIENTI:

150 g di cacao zuccherato Emilia
5 uova intere
200 g zucchero
140 g farina
130 g burro



Difficoltà
FACILE



Preparazione
140 min



Porzioni
4

1 Lasciare ammorbidire il burro fuori dal frigorifero. Ungere 6 stampini adatti sia alla conservazione in freezer che alla cottura in forno e spolverizzarli con la farina.

2 Lavorare insieme burro e zucchero, aggiungere le uova e, continuando a mescolare, versare piano la farina e il cacao zuccherato. Trasferito il composto in una sac à poche, riempire gli stampini con movimenti circolari e metterli in freezer per minimo 2 ore. Portare il forno a 220°.

3 Quando i tortini saranno ben congelati metterli in forno a 220° per 8-10 minuti. Servirli tiepidi.

CONSIGLIO

Per mitigare il gusto preponderante del fondente accompagnare con panna montata.