



QUATRE QUARTS AL FIOR DI SALE

Un dolce soffice e goloso, che non è solo semplice da realizzare ma è facile ricordarne gli ingredienti: quatre quarts si riferisce proprio al fatto che gli ingredienti avranno le stesse dosi, basta pesare le uova e prendere come riferimento questa dose per pesare anche farina, zucchero e burro.



INGREDIENTI:

- 200 g.** farina
- 200 g.** burro ammorbidito
- 200 g.** zucchero
- 200 g.** cioccolato fondente Emilia
- 4 n** uova (circa 200g senza gusci)
- 1 n** bustina di lievito
- 200 g.** cioccolato fondente Emilia



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
110 min



Porzioni
8-10

- 1** Con una frusta elettrica, battere le uova con lo zucchero, sino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Unire la farina e il lievito setacciati, sempre continuando a mescolare.

CONSIGLIO

Se non avete tempo di preparare la salsa di cioccolato potete sostituirla con la crema al cioccolato Emilia Zaini.

- 2** A parte, fondere il cioccolato spezzettato a bagnomaria, quindi unire il burro, mescolando di tanto in tanto, sino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporare il cioccolato fuso al composto di uova e farina, mescolando bene. Aggiungere le gocce di cioccolato e versare l'impasto così ottenuto in uno stampo da plum cake leggermente unto.

- 3** Cuocere a 170° per 45 minuti. Sfnare e lasciar raffreddare. Nel frattempo fondere il cioccolato a bagnomaria. Tenere in caldo. Prima di servire il dolce, ricoprirlo con il cioccolato tiepido e servire