



UN TORTINO PER 5 di COSTANZA MARINI

L'odore del cioccolato accompagnava ogni mio risveglio da bambina.

Quanto ho amato essere nata 'dietro il bancone di un bar': lì sono diventata la persona che sono ora.

E così, dopo innumerevoli tentativi di creare da me il croissant francese perfetto con impasto al cioccolato e aver raggiunto la consapevolezza che l'alchimia della pasticceria avanzata non è cosa per me, ho voluto comunque che anche i miei ragazzi potessero svegliarsi con il profumo inebriante del cioccolato.

Con il passare degli anni e l'aumentare dei figli, il tortino dal cuore caldo scalda le loro colazioni ed i momenti in cui c'è bisogno di una dolcezza morbida ed avvolgente.

E quando sento quel profumo che sale dal forno, ritrovo anche io il calore di quelle mattine... di cioccolato.

Ringrazio Zaini per avermi coinvolto nel suo ricettario di "Storie di cioccolato" che ha riportato alla mia memoria il ricordo di quei risvegli così soffici e avvolgenti.

@mammallaquinta

#StorieDiCioccolatoZaini @zaini.1913



UN TORTINO PER 5



INGREDIENTI:

Tortini dal cuore caldo (ricetta x 4)

- **100 g** di cioccolato extra fondente Emilia Zaini
- **90 g** di burro
- **80 g** di zucchero
- **2** uova
- **20 g** di farina 00
- **1** pizzico di sale
- **qb** polvere di cacao amaro Emilia Zaini
- **qb** zucchero a velo quanto basta



Difficoltà
FACILE



Preparazione
30 min



Porzioni
4 persone

1

Tritate il cioccolato fondente e fatelo sciogliere a bagno maria con un pizzico di sale.
Unite il burro e fatelo sciogliere con lo zucchero.

CONSIGLIO

Non andate oltre il tempo di cottura anche se dentro non vi sembra cotto...è proprio questo l'effetto cuore caldo. Valutate se impostare una temperatura del forno leggermente più bassa.



- 2** Lasciate raffreddare per 10 minuti, poi aggiungete 1 uovo alla volta mescolando energicamente.
Unite la farina e mescolate il composto.
- 3** Imburrate 4 stampini ed infarinate con il cacao amaro.
- 4** Versate l'impasto negli stampini in modo che siano pieni per i 2/3 così che non fuoriescano in cottura.
Infornate con forno a 190° per 15 minuti.
- 5** Una spolverata di zucchero a velo a piacere e sono pronti!