

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE E PESCHE CARAMELLATE

Tortini facili ed eleganti per stupire gli ospiti con una ricetta originale e gustosa



INGREDIENTI:

- Per i tortini:
- 250g farina
- 70 g zucchero
- 1 uovo
- 130 g di burro freddo a tocchetti
- 250 ml di latte
- mezza bustina di lievito
- 350 gr di blocco Zaini (tenerne da parte 150 g da fondere per decorare)
-
- Per le pesche caramellate:
- 3 pesche noci o gialle
- 40 g di zucchero di canna
- 10 g di burro



Difficoltà
FACILE



Preparazione
45 min



Porzioni
8 persone

1

Per i tortini:

- 1.Pre riscaldare il forno a 180° in modalità statica;
- 2.montare le uova, con lo zucchero, sciogliere a bagno maria il cioccolato con il burro;
- 3.Aggiungere la farina e versare a filo burro e cioccolato, mescolando velocemente;
- 4.Aggiungere metà delle pesche caramellate, il lievito e mescolare bene;
- 5.Imburrare gli stampini e versare il composto;
- 6.cuocere per circa 35 minuti

CONSIGLIO

Per un cuore più fondente, puoi aggiungere un quadratino di cioccolato al centro dell'impasto prima della cottura.



2 Per le pesche caramelizzate

Per la pesche: tagliare a cubetti o listarelle le pesche lavate e asciugate e cuocerle in un pentolino antiaderente per 5 minuti

3 Decorare e finire:

Sciogliere a bagno maria 150 g di cioccolato e versare sui tortini, decorare, poi, con le pesche caramelizzate