

Tortini caldi al cioccolato



I tortini caldi al cioccolato sono senza dubbio il dessert perfetto per ogni occasione.

Affondare il cucchiaino provoca quasi un'emozione e la fuoriuscita del ripieno fa venire l'acquolina in bocca. Non è affatto difficile farli ma bisogna stare molto attenti ai tempi di cottura per ottenere la giusta morbidezza del cuore interno.

Si possono preparare in anticipo, congelare e cuocere al momento.

Ingredienti per 6/7 tortini

150 g di cioccolato fondente

150 g di burro

100 g di zucchero

3 uova intere

40 g di farina

1 pizzico di sale

Per prima cosa tagliare il burro a dadini e scioglierlo a fuoco lento in un pentolino. Prima che inizi a bollire spegnere la fiamma e aggiungere il cioccolato fondente a pezzetti. Mescolare fino al completo scioglimento del cioccolato e lasciar raffreddare qualche minuto.

In un altro recipiente lavorare con una frusta a mano le uova con lo zucchero e un pizzico di sale.



Mescolare il composto con le uova al cioccolato e aggiungere la farina setacciata.



Amalgamare bene e con un mixer lavorare velocemente il composto per dare brillantezza al cioccolato. Muovere il mixer in senso circolare e non dall'alto al basso, altrimenti l'impasto prende aria.

Suddividere il composto in dei pirottini di alluminio precedentemente imburrrati e infarinati.

Congelare e conservare in congelatore fino al momento della cottura.

Cuocere in forno caldo a 200° per 12 minuti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

