

# 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](#)

