



## Peccati di gola Morbida mattonella di cioccolato fondente



### Ingredienti

250 g latte parzialmente scremato  
50 g panna fresca  
25 g zucchero semolato  
125 g gocce di cioccolato fondente Emilia  
10 g cacao amaro Emilia  
100 g uova intere  
1 scorza di arancia  
1 scorza di limone  
2 pezzi di cardamomo  
1/2 stecca di cannella  
1/2 bacca di vaniglia  
q.b. frutti di bosco

### Preparazione

Mettere a bollire in un pentolino panna, latte, zucchero, spezie e agrumi. Dopo aver

- 1** raggiunto il bollore passare il tutto con un colino, aggiungere il cioccolato e il cacao e far sciogliere bene; appena il composto si raffredda leggermente verificare con un cucchiaino che l'impasto sia omogeneo, aggiungere le uova precedentemente sbattute.
- 2** Foderare uno stampo di plumcake con pellicola trasparente, versare il composto e infornare a vapore ad una temperatura di 85° per 1 ora e 10 minuti circa, (in alternativa foderare lo stampo con della carta da forno e infornare a calore secco a 140° per 1 ora circa).
- 3** Appena pronta, far raffreddare, tagliare delle fette di 2 cm circa, adagiarle su un piatto, decorare con i frutti di bosco e zucchero a velo e servire.

## Consiglio

Prima di procedere al taglio della mattonella immergere la lama del coltello in acqua calda affinché il taglio risulti perfetto.