



Peccati di gola Tortino al cioccolato dal cuore morbido



Ingredienti

150 g cacao zuccherato Emilia
5 uova intere
200 g zucchero
140 g farina
130 g burro

Preparazione

- 1** Lasciare ammorbidire il burro fuori dal frigorifero. Ungere 6 stampini adatti sia alla conservazione in freezer che alla cottura in forno e spolverizzarli con la farina.
- 2** Lavorare insieme burro e zucchero, aggiungere le uova e, continuando a mescolare, versare piano la farina e il cacao zuccherato. Trasferito il composto in una sac à poche, riempire gli stampini con movimenti circolari e metterli in freezer per minimo 2 ore. Portare il forno a 220°.

3

Quando i tortini saranno ben congelati metterli in forno a 220° per 8-10 minuti. Servirli tiepidi.

Consiglio

Per mitigare il gusto preponderante del fondente accompagnare con panna montata.