

Tortino al cioccolato con cuore morbido

Autore: Nicolò

Difficoltà: 🍪🍪🍪🍪🍪

Tempo di preparazione: 40'

Ingredienti (ca. 8 tortini):

Ingrediente	Quantità
Cioccolato fondente	200g
Burro	180g
Zucchero	160g
Uova	4
Farina 00	40g
Cacao amaro	a piacere
Zucchero a velo	a piacere
Pirottini	8

Step 1: In un pentolino dal fondo spesso, fate sciogliere il burro e il cioccolato tagliato a pezzetti. Trasferite il composto in una ciotola, aggiungete lo zucchero e mescolate. Aggiungete ora le uova una per volta facendo amalgamare ogni uovo prima di aggiungere il seguente. Infine incorporate al composto la farina.

Step 2: Imburrate e cospargete di cacao i pirottini (questa operazione deve essere fatta in maniera molto precisa altrimenti rischiate che capovolgendo il tortino, che è molto delicato, rimanga attaccato in qualche punto e si rompa).

Step 3: Versate un mestolo di composto in ogni stampino, dovete riempire 8 stampini per poco più della metà della loro altezza.

Mettete i tortini al cioccolato in freezer a riposare per 1 ora in modo da far congelare lo strato superficiale.

Step 4: Accendete il forno ventilato a 200°C e una volta caldo infornate i tortini e cuocete per 15-18 minuti. I tempi di cottura sono indicativi e possono variare da forno a forno quindi controllate di continuo altrimenti rischiate di non ottenere il cuore caldo. Vi accorgerete quando è il momento giusto quando vedrete una leggera crosticina sui bordi e la base ma muovendo lo stampino risulterà ancora budinoso.

Step 5: Togliete i tortini dal forno, capovolgeteli sul piatto, cospargete con zucchero a velo e servite.