

Tortino al cioccolato con cuore caldo e morbido

INGREDIENTI x 8 tortini

- 200 gr di cioccolato fondente
- 180 gr di burro
- 160 gr di zucchero
- 4 uova
- 40 gr di farina 00
- cacao amaro
- zucchero a velo

In un pentolino dal fondo spesso, far sciogliere il burro e il cioccolato tagliato a pezzetti. Trasferire il composto in una ciotola, aggiungere lo zucchero e mescolare. Aggiungere ora le uova una per volta facendo amalgamare ogni uovo prima di aggiungerne il seguente. Infine incorporate al composto la farina

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 su qualche punto e si rompa)

Versare un mestolo di composto in ogni stampino, dovrete riempire 8 stampini per poco più della metà della loro altezza.

Mettere i tortini al cioccolato in freezer a riposare per 1 ora in modo da far congelare lo strato superficiale. Accendete il forno a 200° e una volta caldo infornate i tortini e cuocere 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 accorgete quando è il momento giusto quando vedrete una leggera crosticina sui bordi e la base ma muovendo lo stampino risulterà ancora budinoso.

Fate la prova con uno prima di tirarli via dal forno tutti. Ed ecco il cuore fondente libidinoso