

## CUORI DI CIOCCOLATA

### Ingredienti

- sale
- 3 uova
- burro (140gr)
- zucchero (100gr)
- patate (300gr)
- fecola (50gr)
- cioccolato fondente (100gr)
- vaniglina

### Come si prepara

Lavate le patate, mettele in una pentola di acqua fredda e fatele cuocere per 40 minuti circa. Dopo di che scolatele, pelatele e schiacciatele con il passapatate.

Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere in un pentolino, a bagnomaria, con 120 gr di burro, mescolando accuratamente.

A parte montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale.

In una ciotola capiente, mescolate il cioccolato fuso con il passato di patate, lo zucchero, la fecola, una bustina di vaniglina ed i tuorli d'uovo.

Per ultimi incorporate delicatamente gli albumi montati, mescolando dal basso verso l'alto.

Imburrate ed infarinate una tortiera, o tante formine, a forma di cuore, versateci il composto e mettetelo in forno, già caldo a 180 gradi, per 30 minuti circa.

Verificate la cottura con uno stuzzicadenti: quando, estraendolo, risulterà asciutto, spegnete il forno e lasciate intiepidire prima di sformarla.

Servite ben freddi.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

**Gradimento:** 5



## Tabella nutrizionale

Valore energetico	287 kcal 1202 kJ
-------------------	---------------------

## Tags

san valentino, S.Valentino, 14 Febbraio, innamorati, torte, torta al cioccolato, cucina afrodisiaca, cuori di cioccolata

