

TORTINE DI CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE DI TATIANA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (40gr)
- 6 uova
- burro (160gr)
- zucchero (160gr)
- cannella
- zucchero a velo
- cioccolato fondente (200gr)

Come si prepara

In un recipiente mescolare lo zucchero con le uova, aggiungere la farina ed una spolverata di cannella.

Nel frattempo, far fondere a bagnomaria il cioccolato con il burro. Unire quindi il cioccolato all'impasto e mescolare fino ad ottenere un colore uniforme.

Imburrare ed infarinare otto stampini monoporzione, riempirli con il composto e metterli nel congelatore per almeno tre ore.

Passato questo tempo, scaldare il forno a 210 gradi, togliere i contenitori dal congelatore e porli direttamente in forno.

Lasciar cuocere per 20 minuti circa controllando il grado di cottura. Sfornate e adagiate le tortine su piatti singoli spolverizzandoli con lo zucchero vanigliato.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tags

dessert, torte, cioccolato, Torta di cioccolato, tortine di cioccolato con cuore fondente



