

Tortino al cioccolato dal cuore morbido...



www.marioragona.it
www.marioragona.it/blog

Ingredienti per 6 persone:

130 gr Burro (a temperatura ambiente)
250 gr Zucchero semolato
250 gr Uova fresche
150 gr Cacao amaro in polvere
140 gr Farina debole (tipo 0)

Procedimento:

Preriscaldare il forno a 200/220°C (la temperatura può variare in base al tipo di forno che si utilizza). Poi si imburra gli stampini, (Vanno bene anche quelli di alluminio che si trovano in tutti i supermercati) aiutandosi con un pennello apposito e si infarinano.

Montare bene il burro e lo zucchero semolato e successivamente unire le uova una per volta, quindi unire la farina e il cacao amaro precedentemente setacciati nel composto aiutandosi con un mestolo, in modo da evitare di smontare l'impasto. Tenere nel congelatore gli stampini per 1 ora e infornare ghiacciati per circa 8/10 minuti .

Consigli:

Io eviterei creme dolci di accompagnamento: mi accontenterei di un po' di panna montata senza zucchero e qualche fogliolina di menta per decorare. Oppure qualche cucchiata di salsa all'arancia amara.

nb: Si possono conservare in congelatore coperti con una pellicola in modo da evitare contaminazione di odori con gli altri alimenti. Mettere direttamente in forno (ovviamente, senza pellicola) quando servono e servire caldi...