Torta: Cuore di cioccolato

Data: 12 gennaio 2018 | Autore: Redazione



Cuore di cioccolato

Prepariamoci all'arrivo delle feste natalizie con un cuore pieno di bontà... un dolce da assaporare, perché no, tutti assieme intorno all'albero di Natale.

Ingredienti:200 g di cioccolata fondente

3 cl di acqua

125 g di burro

125 g di zucchero

100 g di farina

4 uova

Procedimento*:*dopo aver pesato tuti gli ingredienti, iniziamo a scaldare in un pentolino la cioccolata in pezzi, il burro e l'acqua. Giriamo bene con un mestolo di legno fino a quando la cioccolata non sarà omogenea senza grumi. Lasciamola un attimo riposare sul fornello spento. Nel frattempo, in una terrina capiente, versiamo il rosso delle uova (il bianco separatamente va montato a neve) e lo zucchero, rigirando fino ad unire i due elementi. Aggiungere sempre girando la farina, la cioccolata del pentolino e appena il composto sarà ben amalgamato unire proprio come ultimo passaggio il bianco delle uova montato a neve. Versate il composto nella tortiera che più vi aggrada (simpatica ovviamente a forma di cuore) e mettete in forno a 200°C per 25 minuti. Una volta cotto, disporre il

dolce su un vassoio da porata e spolverizzare il sopra con lo zucchero a velo. Effetto neve garantito.

Mari Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/torta-cuore-di-cioccolato/110069