Tortini dal cuore fondente

Data: 6 novembre 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Questi tortini vanno preparati e sistemati in congelatore finché non vogliate servirli in tavola. Basteranno 10 minuti di cottura e potrete offrirli ai vostri ospiti, senza bisogno di scongelarli, passandoli direttamente dal freezer al forno. All'interno troverete un cuore morbido di cioccolato fondente. Squisiti e comodi!

INGREDIENTI:
- 120 gr di cioccolato fondente
- 100 gr di burro
- 50 gr di farina
- 100 gr di zucchero a velo
- 2 uova

PROCEDIMENTO:
1. Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria, quindi unite 90 gr di burro che avete precedentemente ammorbidito. Mescolate per amalgamare.
2. Unite 90 gr di zucchero a velo e continuate a mescolare. Lasciate raffreddare un po'.
3. Sbattete le 2 uova e unitele alla crema di cioccolato mescolando, dopo aggiungete 40 gr di farina setacciata, poco alla volta per non formare grumi.
4. Ungete col burro rimasto dei pirottini di alluminio usa e getta, e poi infarinateli. Versate la crema al cioccolato riempiendo gli stampini per ¾ e poneteli in frigo per minimo 1 ora.
5. Cuocete i tortini appena tolti dal freezer, in forno già caldo, a 180°, per 10 minuti. Vi accorgerete

che sono pronti quando formeranno una crosticina sulla superficie.
6. Lasciateli intiepidire per qualche minuto e poi sformateli e cospargeteli di zucchero a velo. Potreste presentarli su un piatto, come singola porzione, assieme a della panna montata.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/tortini-dal-cuore-fondente/44145