

T

ortino al

cioccolato
500gr di cioccolato
fondente al 70%
120gr di burro
40 gr di farina 00
5 uova fresche intere
90 gr di zucchero

mastro

La prima cosa da fare è sciogliere a bagnomaria il cioccolato insieme al burro, mescolando continuamente fino a quando il composto diventa omogeneo.

A questo punto, aggiungere lo zucchero, le uova e infine la farina, mescolando delicatamente fino ad ottenere un impasto liscio e senza grumi.

Prendete degli stampi tondi o rettangolari piccoli e riempiteli quasi fino all'orlo con l'impasto preparato, poi lasciate riposare i tortini in frigorifero per almeno 4 ore. Questo permetterà al cioccolato di solidificarsi e al centro di rimanere morbido e caldo.

Una volta trascorse le 4 ore di riposo, cuocere i tortini in forno preriscaldato a 200°C per circa 7 minuti.

Non preoccupatevi se sembrano ancora morbidi al tatto, è proprio quello che vogliamo ottenere: la consistenza esterna dovrà essere morbida, mentre quella interna calda e cremosa.

Il tempo è l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

buon appetito !

