



LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

200 gr di cioccolato fondente 180 gr di Burro Parmareggio 160 gr di zucchero 4 uova 40 gr di farina 00 cacao amaro zucchero a velo

DESCRIZIONE

In un pentolino dal fondo spesso, far sciogliere il burro e il cioccolato tagliato a pezzetti. Trasferire il composto in una ciotola, aggiungere lo zucchero e mescolare. Aggiungere ora le uova una per volta facendo amalgamare ogni uovo prima di aggiungerne il seguente. Infine incorporate al composto la farina. Imburrate e cospargete di cacao i pirottini (questa operazione deve essere fatta in maniera molto precisa altrimenti rischiate che capovolgendo il tortino, che è molto delicato, rimanga attaccato su qualche punto e si rompa). Versare un mestolo di composto in ogni stampino, dovrete riempire 8 stampini per poco più della metà della loro altezza. Mettere i tortini al cioccolato in freezer a riposare per 1 ora in modo da far congelare lo strato superficiale. Accendete il forno a 200° e una volta caldo infornate i tortini e cuocere per 15/18 minuti. Una volta tolti i tortini dal forno, capovolgerli sul piatto, cospargete con zucchero a velo e servire.