

Cuore caldo al cioccolato



Un dolce sfizioso, veloce da preparare e da cucinare quando si vuole!

Ingredienti e dosi:

- 150g di cioccolato fondente
- 80g di burro
- 20g di farina
- 2 uova + 1 tuorlo
- 90g di zucchero a velo
- 10g cacao amaro
- vaniglia semi di bacca
- un po' di burro e cacao in più per coprire gli stampini

Preparazione:

1. Prendete il burro e il cioccolato fondente, metteteli in un contenitore e fateli fondere nel microonde.
2. In un altro recipiente mettete le uova, la vaniglia e lo zucchero a velo e mescolate fino a che il composto si gonfi.
3. Incorporate l'impasto delle uova con il cioccolato. Aggiungete la farina e il cacao amaro.

Rifugio *Salvin*

4. Imburrate e ricoprite di cacao gli stampini. Riempiteli con il composto fino a 3/4. Se si vuole, questi cuori caldi possono essere conservati in frigo (per 4/5 giorni al massimo) o in freezer per essere cucinati quando si vuole!
5. Con il forno preriscaldato a 180° infornate i cuori per 13 minuti, 15 m se congelati. Lasciateli raffreddare leggermente, capovolgeteli sul piatto e ricopriteli con zucchero a velo.

Buon appetito!

Susy