


# Tortino di cioccolato - Bimby

T

Dessert

 Pronto in: 0:25 [h:mm]

 Persone 6


 Forno, Bimby

 Light?    
 Sì  No

 Difficoltà' ★○○○○

 Voto ★★★★★○

 Rhum

 Si potrebbe aggiungere un goccio di Strega al composto

 Cottura e/o raffreddamento 0:15

 Preparazione 0:10

## Ingredienti

150g cioccolato fondente a pezzettoni  
150g burro  
100g zucchero  
3 uova (da 60g)  
40g di farina  
1 pizzico di sale  
[1 arancia]

## Procedimento

[tritare la scorza di arancia 10s vel.8 e mettere da parte]

Mettere nel boccale il cioccolato, tritare 5s vel.7

Unire il burro e lo zucchero, cuocere 6m 60° vel.3

Lasciar raffreddare il composto

Incorporare le uova, la farina, il sale [, la scorza grattugiata] e amalgamare 30s vel.4

Suddividere il composto negli stampini imburrati e infarinati (riempire gli stampini per 3/4)

Riporre nel freezer per almeno 90m

Cuocere in forno caldo statico a 220° per 15m

Servire subito capovolgendo lo stampino, al centro uscirà un cuore liquido di cioccolato fondente

