

Tortino di Cioccolato

Ingredientes

- 170g de matequilla(y algo mas para engrasar los moldes)
- 170g de chocolate fondant
- 3 huevos
- 3 yemas de huevo
- 60g de azúcar
- 50g de harina de repostería

Preparación

1. Precaliente el horno a 240°. Engrase 8 moldes individuales de soufflé.
2. Ponga en el vaso el chocolate en trozos grandes y rállelo 20seg/vel8
3. Incorpore la matequilla y caliente 3min/80°C/vel2.
4. Añada los huevos, las yemas y el azúcar. Mezcle 30seg/vel3
5. Por último agregue la harina y mezcle 15seg/vel3.
6. Vierta la mezcla en los moldes preparados. Hornee durante 7 minutos (240°C)
Retire del horno, desmolde y sirva inmediatamente. Tiene que quedar hecho por fuera y el chocolate fundido en el centro.