

Tortino al Cioccolato dal cuore morbido



Tortino al Cioccolato dal cuore morbido, non è assolutamente difficile preparare questo **Tortino al Cioccolato dal cuore morbido**, basta avere un po' di accortezza in alcuni passaggi ma nulla di difficile, andiamo a vedere insieme la **ricetta** del

Tortino al Cioccolato dal cuore Morbido.....

Ingredienti:

Uova 5
Farina 150 gr
Cacao 150 gr
Zucchero 250 gr
Burro 140 gr

Preparazione Tortino al Cioccolato dal cuore morbido:

Cominciamo come prima cosa a prendere degli stampini di alluminio o come preferite ed andiamo ad imburrarli con del burro, mi raccomando abbondate e spennellateli bene, quindi versate dentro agli stampini della farina e fatela attaccare bene allo stampo dopodichè eliminate quella in eccesso, ora gli stampini sono pronti.

Ora prendete il burro e lo zucchero, uniteli e con una frusta elettrica cominciate a lavorarli per almeno 6-7 minuti, quindi prendete le uova intere, sbattetele ed aggiungetele al composto, quindi sempre con la frusta lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Ora cominciate pian piano ad aggiungere la farina setacciata e con un cucchiaino di legno incorporatela al composto con movimenti dal basso verso l'alto, continuate fino alla fine della farina, dopodichè ripetete la stessa operazione aggiungendo il cacao setacciato.

A questo punto dopo aver mescolato bene dobbiamo avere una crema molto consistente.

Ora prendiamo una sacca da pasticciere (non indispensabile) ed andiamo a riempire i nostri stampini con la crema ottenuta.

Ora bisogna per ottenere il cuore morbido mettere gli stampini in freezer finché i tortini non saranno ghiacciati, solo a quel punto dunque dopo qualche ora possiamo andare ad infornarli a 220° per 8-10 minuti, mi raccomando non fate cuocere troppo, il tortino al cioccolato dal cuore morbido è pronto!!!!