



Tortino cuore morbido di nutella

30 Marzo 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
450K

NOTE

INGREDIENTI

20 g di Farina

80 g di Burro

60 g di Nutella

60 g di Cioccolato fondente

2 Uova

60 g di Zucchero semolato

Cannella in polvere

Cacao amaro

PER LA DECORAZIONE

1 cucchiaio di Zucchero a velo

4 rametti di Menta fresca

Preparazione

- Imburrate perfettamente gli stampini occorrenti e spolverizzateli con cacao setacciato. Metteteli in frigo mentre preparate l'impasto.
- Tritate grossolanamente il cioccolato e mettetelo in un pentolino, unite il burro e scioglieteli a bagnomaria, mescolando ogni tanto; il fondo del pentolino non deve toccare l'acqua calda contenuta nel recipiente grande.
- Appena burro e cioccolato saranno sciolti spegnete, versate la nutella e mescolate con la frusta a mano, poi trasferite il composto in una ciotola, aggiungete lo zucchero e fate ben amalgamare gli ingredienti.
- Unite le uova, una alla volta, sempre usando la frusta; aggiungete il successivo solo quando il precedente sarà ben assorbito.
- Setacciate la farina e la cannella sul composto, poco alla volta e mischiando in continuazione per non formare grumi.
- Distribuite il composto negli stampini preparati, arrivando a circa 3/4 dell'altezza.
- Trasferite i tortini in freezer per circa 2 ore. Questo passaggio serve per far indurire la parte esterna dei dolci, e diventare poi croccante durante la cottura, mentre l'interno si manterrà cremoso e morbido.
- Togliete dal freezer i tortini e trasferiteli subito in forno preriscaldato a 200°C per 12-15 minuti. Fate molta attenzione al tempo di cottura: bastano meno di 30 secondi per cuocere troppo l'interno. Quando il bordo inizierà a formare una crosticina, sfornate uno dei tortini e scuotetelo leggermente: se l'interno ha la consistenza del budino, potete togliere tutti gli stampini.
- Sformateli sui piatti da dessert e spolverizzateli con zucchero a velo setacciato; decorateli con rametti di menta fresca e servite subito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Accompagnate i vostri tortini caldi con una o due palline di gelato alla panna: il contrasto caldo/freddo renderà indimenticabile il vostro dessert!