



# Tortini al cioccolato con cuore morbido

## Ingredienti :

CIOCcolato FONdENTE AL 70%	220 GR	TUORLI D'UOVO	80 GR
BURRO	250 GR	ZUCCHERO	100 GR
UOVA	4	FARINA	50 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
<b>1</b>	Cioccolato Burro Zucchero	220 gr 250 gr 100 gr	Inserire nella vasca	 50°C	intermittente OIOI	6 min	Aperto	
<b>2</b>	Tuorli Uova intere	80 gr 4	Aggiungere	-	1200 giri/min	1 min	Aperto	
<b>3</b>	Farina	50 gr	Aggiungere	-	1000 giri/min	30 sec	Aperto	Assaggiare per verificare.



### ASTUZIA DELLO CHEF

Cottura a 200°C per circa 7 minuti in stampini individuali imburati e infarinati.