

# Tortini con cuore fondente di cioccolato

## Ingredienti per 6 tortini

- .100 gr di cioccolato fondente
- .100 gr di burro
- .acqua qb
- .2 uova
- .80 gr di zucchero
- .40 gr di farina

## Procedimento

- .Imburrate e infarinate 6 stampini da muffin.
- .Fate sciogliere in un pentolino il cioccolato con il burro e qualche cucchiaino di acqua.
- .Poi, fuori dal fuoco, incorporate le uova, lo zucchero e infine la farina, fino ad ottenere una crema omogenea.
- .Versatela negli stampini in modo da riempirli più o meno a metà.
- .Cuoceteli in forno a 220° per 10 minuti.
- .Quando la crosticina superiore inizierà a creparsi toglieteli subito dal forno per mantenere il cuore morbido.
- .Serviteli caldi, magari accompagnati da una pallina di gelato alla crema.

