

Ingredienti per 6 persone per il tortino cuore morbido cioccolato

- 140 g di cioccolato al latte
- 140 g di burro
- 60 g di zucchero semolato
- 40 g di farina
- 4 uova da 50 g ciascuno se sono da 60 g ne bastano 3



Preparazione con il baby meal del tortino cuore morbido cioccolato

1. Mettere ne boccale il cioccolato a pezzetti:tritare per 1 minuto a vel 8.
2. Aggiungere il burro e lo zucchero: cuocere 7 minuti COTTURA I vel 2.
3. Lasciare raffreddare per 10/15 minuti senza il coperchio.
4. Aggiungere le uova mescolando e la farina:mescolare per 40 sec a vel 4 senza cottura.

5. Imburrare e infarinare 4 stampini di stagnola e riempili con il composto. Metti nel congelatore per almeno un'ora. Inforna a 220° e cuoci per 20 minuti.
6. Rovesciare i tortini su un piattino e serviteli caldi. Questi tortini si conservano per 3 mesi nel congelatore.
7. Se li volete servire appena fatti potete cuocerli senza passarli in freezer a 200° per 15 minuti

Preparazione con il bimby del tortino cuore morbido cioccolato

1. Mettere ne boccale il cioccolato a pezzetti:tritare per 1 minuto a vel 7.
1. Aggiungere il burro e lo zucchero: cuocere 7 minuti 60° vel 3.
2. Lasciare raffreddare per 10/15 minuti senza il coperchio.
3. Aggiungere le uova mescolando e la farina: mescolare per 40 sec a vel 4 senza cottura.
4. Imburrare e infarinare 4 stampini di stagnola e riempili con il composto. Metti nel congelatore per almeno un'ora. Inforna a 220° e cuoci per 20 minuti.
5. Rovesciare i tortini su un piattino e serviteli caldi. Questi tortini si conservano per 3 mesi nel congelatore.
6. Se li volete servire appena fatti potete cuocerli senza passarli in freezer a 200° per 15 minuti

Preparazione classica del tortino cuore morbido cioccolato

1. Spezzetta il cioccolato e fallo sciogliere a bagnomaria con il burro morbido e lo zucchero.
2. Togli dal fuoco e lascia intiepidire.
3. Aggiungì le uova, una alla volta, la farina setacciata e mescola con una frusta.

4. Imburrare e infarinare 4 stampini di stagnola e riempili con il composto. Metti nel congelatore per almeno un'ora. Inforna a 220° e cuoci per 20 minuti.
5. Rovesciare i tortini su un piattino e serviteli caldi. Questi tortini si conservano per 3 mesi nel congelatore.
6. Se li volete servire appena fatti potete cuocerli senza passarli in freezer a 200° per 15 minuti

Variante

Potete sostituire il cioccolato bianco al posto di quello al latte.

Se volete usare il cioccolato fondente invece dovete aumentare lo zucchero di 30 g

Se vi è piaciuta questa ricetta continuate a seguirmi cliccando [qui](#)

Se ti è piaciuta questa pagina, fammi un regalo... condividila

O se volete iscrivetevi al [gruppo di facebook](#)

Consiglio: se fai una ricerca su Google, usa “riso venere baby meal” invece di solo “riso venere”. Per esempio, cerca “[Risotto ai funghi](#) baby meal” invece di “risotto ai funghi”.