

Tortinha de Chocolate - Tortino di Cioccolato

INGREDIENTES:

150grs. chocolate meio amargo
80grs. manteiga
20grs. farinha trigo
2 ovos inteiros
1 gema
10grs. cacau em pó
90grs. açúcar confeiteiro
Gotas de baunilha
1 pitada de sal marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO:

Comece picando o chocolate meio amargo e colocando em uma panela para derreter em banho-maria. Depois do chocolate derretido acrescente nessa panela a manteiga cortada em pequenos pedaços e deixando-a também derreter em banho maria.

Em uma batedeira coloque os ovos, a baunilha e o açúcar e bata por mais ou menos 10 minutos. A massa deve ter uma cor clara e consistência densa.

Retire do fogo a mistura de chocolate e manteiga, incorpore na mistura de ovos batendo sempre. Por último, acrescente a farinha e o cacau peneirados e bata bem.

Utilize formas pequenas untadas com manteiga e polvilhadas com cacau. Despeje a massa até atingir $\frac{3}{4}$ das forminhas.

Leve ao forno pré-aquecido a 180° de 13 a 15 minutos. Atenção, não deixe passar dos 15 minutos. Retire do forno e deixe esfriar um pouco.

Em seguida desenforme colocando a forma de cabeça para baixo em um prato, e polvilhe com açúcar de confeiteiro.

Nossa sobremesa deliciosa e prática está pronta para ser servida. Pode ser acompanhado de sorvete, chantilly, groselha ou frutas vermelhas.

