



Cuore di Cioccolato all'Arancia (ricetta per il Bimby)

Ingredienti

150 g di cioccolato fondente
150 g di burro
100 g di zucchero
40 g di farina
3 uova
buccia d'arancia non trattata
1 pizzico di sale

Questo cuore di cioccolato all'arancia è una vera delizia per il palato di amanti del cioccolato e non solo!

Grattugiare la scorza dell'arancia: 10 sec. vel.8, mettere da parte.

Tritare il cioccolato, unire il burro e lo zucchero e cuocere 6 min. vel.3 a 60°. Lasciare raffreddare il composto, incorporare le uova, la farina, il sale e la buccia grattugiata dell'arancia, amalgamare 30 sec. vel.4. Suddividere il composto in 8 stampini ben imburrati e infarinati, porli nel freezer per 90 minuti, (si possono preparare, metterli nel freezer e all'occorrenza infornare quelli che servono; si possono tenere in freezer anche per un mese).

Cuocere in forno caldo a 220 gradi per 15 minuti. Servire subito, capovolgendo lo stampino, al centro uscirà un cuore di cioccolato fondente.

Ricetta di fiore1970!