



Sformatini al cioccolato con cuore morbido - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dalla Prova del cuoco

dolce - dolci al cioccolato - panna

Dosi per 4 sformatini:

150g. cioccolato fondente
150g. burro
100g. zucchero
40g. farina
3 uova
panna fresca da montare

Decorazioni a piacere tipo: scaglie di mandorle, scorze di arancia candite, granella di nocciole, salsa ai frutti di bosco....insomma l'unico limite e' la fantasia

Mettere il cioccolato, il burro e lo zucchero a fondere a bagnomaria con fuoco molto basso, una volta fuso levare dal fuoco e lasciare raffreddare.

A questo punto aggiungere le uova e la farina e mescolare bene.

Imburrare e infarinare gli stampini (li ho provati di tutte le misure, alla fine mi trovo bene con 6cm. di diametro, così non e' ne troppo grande e ne troppo piccolo , te lo mangi tutto con gusto e rimani con un po' di voglia)

Suddividere il composto negli stampini senza riempire fino al bordo, coprire con un foglio di alluminio e far riposare in freezer per 1 ora e mezza.

A questo punto mettere in forno caldo a 220° per 15 minuti.

Levare dal forno e lasciar riposare per 5 minuti, rovesciare gli stampini e servire caldi accompagnati da panna montata e guarnizioni a piacere.

Questo passaggio diretto dal gelo al caldo permettera' allo sformatino di cuocere esternamente , ma dentro.....rimarra' cremoso



Dal sito [eCucinando.it](#)