



Bimby: Terrina fondente di cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr x 6: 300 g di cioccolato fondente, 250 g di burro, una tazzina di caffè ristretto, 100 g di zucchero, 50 g di farina, 100 g di nocciole, 6 uova.

Preparazione: inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel 5 il cioccolato e 50 g di nocciole: 10 sec vel 5. Unire la tazzina di caffè:

4 min 40Â° vel 1. Lasciare raffreddare per 2 minuti e aggiungere il burro a pezzetti e lo zucchero: 2 min vel 3. Unire dal foro del coperchio con lame in movimento

vel 3 le uova una ad una e la farina a pioggia: 20 min 60Â° vel 4. Versare il composto e le nocciole avanzate in uno stampo da plum cake. Portare ad ebollizione

un lt d'acqua nel boccale: 12 min 100Â° vel 1, quindi posizionare il varoma con lo stampo inserito e cuocere: 60 min varoma vel 1. Lasciare intiepidire il dolce,

sformarlo, tagliarlo a fette e servirlo con crema inglese o salse di frutta.

eCucinando.it