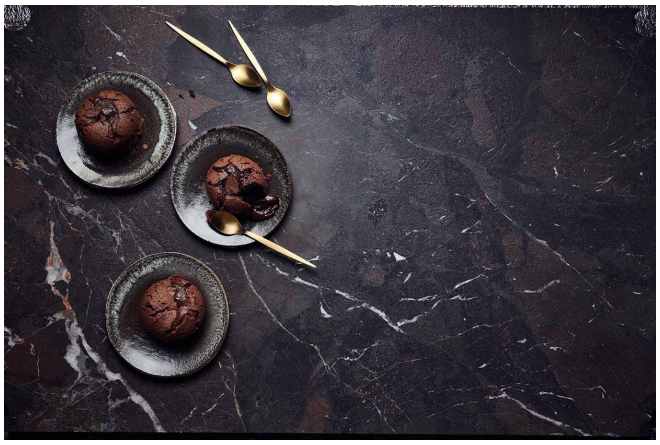
Fondant au chocolat

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di riposo	1 Ore
Tempo di cottura	13 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

con cardamomo

Impasto

burro per ungere

farina per infarinare

100 g di cioccolato fondente, tritato

50 g di burro

80 g di zucchero

3 uova

50 g di farina bianca

1 pizzico di fior di sale

1 pizzico di cardamomo in polvere

Impasto

Ungere e infarinare gli stampini.

Sciogliere il cioccolato e il burro in un pentolino a fuoco basso mescolando di tanto in tanto.

In una ciotola mescolare zucchero e uova finché lo zucchero non si è completamente sciolto. Incorporare il cioccolato.

Aggiungere farina, sale e cardamomo e incorporarli.

Con l'impasto riempire per ¾ gli stampini preparati e riporre in frigorifero per 1 ora.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura a 180 °C con aria calda.

Disporre gli stampini su una teglia e cuocere per 13 minuti nell’appoggio centrale.

Rovesciare gli stampini con cautela e servire i dolci ancora caldi.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda

Preriscaldamento terminato. Inserire l’alimento.

Aria calda 180 °C per 13 Min.

Accessori

4 stampi in porcellana da ø 7 cm e capacità di 1½ dl

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022