



# Fondente al cioccolato

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 20 Min.  
Tempo di cottura 13 Min. 30 Sec.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair SE dal 2012

## Preparazione

---

100 g cioccolato, fondente

50 g burro

3 uova

80 g zucchero

50 g farina bianca

Spezzettare il cioccolato, versarlo in una ciotola, aggiungere il burro e sciogliere a bagnomaria.

Mescolare con la frusta le uova e lo zucchero finché lo zucchero non si è completamente sciolto. Aggiungere la miscela di burro e cioccolato sciolto. Versare la farina.

Versare il composto in un sac à poche, lasciar riposare in frigorifero per una notte intera.

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

Spruzzare il composto in 4 stampi in porcellana resistente al calore. Disporre gli stampi su una teglia. Cuocere.

**Infornare l'alimento**

**Aria calda umida 180 °C per 13 Min. 30 Sec.**

Servire subito.

## Accessori

---

4 stampi in porcellana, ø7 cm

Teglia

