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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019