

# FONDANT AL CIOCCOLATO



---

**Preparazione :** 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 persone

- 225 g di cioccolato fondente - 180 g di burro - 6 uova - 225 g di zucchero - 75 g di farina

---

1. Preriscaldare il forno a 200°C.
2. Nella bacinella dotata della lama acciaio, introdurre lo zucchero, le uova e mescolare bene.
3. Aggiungere la farina e mescolare ancora.
4. In un pentolino far fondere a fuoco lento il burro con il cioccolato.
5. Riavviare l'apparecchio e aggiungere il cioccolato fuso con il burro dalla bocca di carico.
6. Versare la preparazione in uno stampo imburato e mettere in forno.

**Consigli del cuoco :**

Potete preparare questo dolce in piccoli stampini individuali per i quali dovrete ridurre il tempo di cottura. Per un cuore più fondente, aggiungere un quadratino di cioccolato al centro. Servire accompagnato da una pallina di gelato alla vaniglia o di sorbetto al cocco.

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■