

TORTA CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO

By Andrea Mainardi



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 PERSONE

- 2 uova - 100 g di zucchero - Scorza di 1 limone non trattato - 1 bacca di vaniglia - 2 cucchiaini di farina "00" - 100 g cioccolato fondente - lamponi freschi

1. Nel boccale del Cook Expert inserire lo sbattitore a farfalla. Mettere due uova intere e 100 g di zucchero. Selezionare il programma IMPASTI/DOLCI e avviare.
2. Aggiungere la scorza grattugiata di un limone, e l'estratto della bacca di vaniglia.
3. Aggiungere due cucchiaini di farina. Riavviare lo stesso programma abbassando la velocità della lama a 4.
4. Quando l'impasto risulterà liscio e omogeneo trasferirlo in dei bicchieri, facendo attenzione a non riempirli troppo. Far cuocere 20 secondi nel forno a microonde alla massima potenza.
5. A cottura ultimata togliere i bicchieri dal forno e aggiungerci del cioccolato fondente precedentemente sciolto in un pentolino.
6. Guarnire con dei lamponi freschi e servire.

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Andrea Mainardi