magimix

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 cucchiai 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 cucchiai 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.

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Andrea Mainardi