

Tortino al Cioccolato con sorpresa

Ingredienti (x4 persone)

- 50g cioccolato fondente
- 1 uova
- 40g zucchero
- 40g burro
- 15g farina
- 8 biscotti (farciti tipo ringo, baiocchi, grisbi)
- sale
- cacao
- stampini per muffin



Esecuzione

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con il burro (se lo avete potete metterlo nel microonde per 1 minuto e mezzo), mescolate bene ed aggiungete lo zucchero, l'uovo intero, la farina e un pizzico di sale. Imburrate e spolverizzate di cacao gli stampini; versate sul fondo un cucchiaino di impasto e posatevi delicatamente un biscotto, a seguire un altro cucchiaino di impasto e un altro biscotto. Infine ricoprite i due biscotti di impasto. Fate lo stesso con il resto dei biscotti e dell'impasto ed infornate a 200° per 12 minuti. Servite con una pallina di gelato o panna montata.