

Le fondente al cioccolato ultra morbido.

Ingrédients

- 200 g di cioccolato fondente all'80% di cacao
- 50 g di cioccolato al latte al 46%
- 175 g di burro
- 4 uova
- 160 di zucchero semolato
- 75 g di farina
- 1 pizzico di fleur de sel

Préparation

1. Avete voglia di cioccolato, ma non avete voglia di passare più di 15 minuti in cucina?
2. Siete nel posto giusto!
3. Avrete bisogno di un'insalatiera, un frullatore a immersione e un anello (o in mancanza di esso una teglia, in questo caso riducete un po' il tempo di cottura) ed è tutto Attrezzatura: Teglia forata Anello 18cm Ingredienti: Ho usato i cioccolati Bahibé e Komuntu di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Per ottenere la consistenza ultra fondente di questo dolce, è necessario realizzarlo con l'aiuto di un frullatore a immersione per avere un impasto molto omogeneo.
5. Fate sciogliere i cioccolati con il burro e il sale.
6. Mixate le uova con lo zucchero.
7. Quando il composto è spumoso, aggiungete il cioccolato e il burro fusi e mixate di nuovo.
8. Infine, aggiungete la farina e mixate un'ultima volta.
9. Versate l'impasto in un anello imburato di 18 cm di diametro.
10. Infornate nel forno preriscaldato a 160°C per circa 20 minuti (ho fatto due prove, una con 19 minuti di cottura, una con 23 minuti, personalmente preferisco quella con 23 minuti di cottura, a voi la scelta!
11.).
12. Queste foto corrispondono a 23 minuti di cottura: E queste a 19 minuti: Lasciate raffreddare completamente, quindi sformate la torta e godetevela!