



Sformatini cioccolatosi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - dolci al cioccolato

Ingredienti:

60 g farina

2 cucchiaini colmi di cacao amaro

2 uova

60 g burro

80 g zucchero

170 g cioccolato fondente

1 cucchiaino colmo di lievito chimico

Sciogliere in una ciotola nel mo il cioccolato con lo zucchero e il burro per 3 primi a 600 W circa

aggiungerci lo zucchero le uova poi la farina addizionata col lievito e col cacao ben setacciati

Mettere il composto in 4 pirofiline monoporzione (io in mezzo ho messo un cioccolatino pensando che si sciogliesse ..non si è sciolto ma gli ha dato il buono quasi quasi sarebbe un'ottima variante l'aggiunta di gocce di cioccolato nell'impasto) infornare a 180° finchè è cotto fare prova stecchino (se lo lasciate un poco morbido dentro viene ancora meglio)!!

