



Sformatini al cioccolato con cuore morbido 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Altra versione dalla pdc

Dose per 8.  
200 gr di cioccolato fondente  
200 gr di burro  
160 gr di zucchero  
4 uova  
40 gr di farina  
vanillina

Imburrare e infarinare otto stampini in alluminio da porzione e metterli in freezer. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria con il burro e lo zucchero e sbatterli bene con una frusta. Fare leggermente raffreddare e incorporare le uova una alla volta. All'ultimo aggiungere la farina setacciata. Mettere il composto negli stampini e tenerli nel freezer per quattro ore circa. Quando si vogliono servire riscaldare il forno a 220° e infornare gli stampini congelati. Cuocere per dieci minuti. L'esterno sarà cotto, l'interno morbidissimo. Le corrispondenze sono queste: se li tengo in congelatore per quattro ore li cuocio per 10 minuti, se li tengo per 20 ore li cuocio per 15/20 minuti. In realtà viste le differenze fra forno e forno consiglio di osservarli molto bene: sono cotti quando crescono in cottura formando in superficie una crosta quasi completa. Possono essere serviti con panna liquida.