



TORTINI AL CIOCCOLATO

Impegno: MEDIO

Persone: 6

Tempo: 45 minuti più 15' di raffreddamento

Ingredienti:

140 g uova

100 g cioccolato fondente

70 g zucchero di canna

55 g mandorle senza buccia

55 g mandorle con la buccia

25 g olio di riso più un po' per gli stampi

25 g olio extravergine di oliva

10 g cacao amaro

1 arancia – farina di riso

Preparazione:

Montate bene le uova con 60 g di zucchero di canna. Frullate le mandorle con 10 g di zucchero di canna e 10 g di cacao amaro; fondete il cioccolato con l'olio di riso e l'olio extravergine, dolcemente a bagnomaria. Incorporate alle uova spumose le mandorle tritate, poi il cioccolato fuso. Ungete 6 stampini da 10-12 cm di diametro (o stampi da crème caramel usa e getta) e infarinateli con la farina di riso. Versatevi il composto e infornate a 160 °C per circa 15-18'. Sfornate le tortine, lasciatele intiepidire, sformatele e servitele con arancia sbucciata e scorzette.