

Ingredienti per 6 tortini
90 gr zucchero di canna
20 gr farina di riso integrale
2 uova
150 gr. di cioccolato gianduia
80 gr. di burro o margarina di soia
6 pezzetti di un cm quadrato di cioccolato gianduia
Opzionale: latte condensato e mandorle

Preparazione
In un pentolino sciogliamo il cioccolato a pezzetti insieme al burro a fuoco bassissimo e mescolando con una frusta in silicone, dolcemente.

Nel frattempo in una ciotola mescoliamo lo zucchero con la farina e le uova.

Una volta che il cioccolato sarà sciolto insieme al burro, versiamolo nella ciotola e mescoliamo il tutto con una frusta manuale, dolcemente, fino ad avere un composto omogeneo e cremoso.

Versiamo nei 6 pirottini dei muffin (consiglio vivamente quelli in silicone, per motivi pratici) e al centro di ogni tortino un cubetto di cioccolato che avevamo preparato.

Inforniamo a temperatura media, inforno preriscaldato, per 12 minuti.
Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire qualche minuto prima di togliere dai pirottini e servire.

Io ho guarnito con (udite udite!) latte condensato freddo di frigo e pezzi di mandorle tostate.

Che dire, un successone!
Adulti e piccini hanno affondato la forchettina da dessert e hanno scoperto questo cuore fuso di cioccolato e hanno leccato forchettine e piattini!
Visto? Abbiamo risparmiato anche sul detersivo per i piatti! :-)