

FONDANT AU CHOCOLAT GLUTEN & GRAIN FREE



Perfetto per San Valentino ma non solo! Un dessert che vi farà fare sempre un figurone.

INGREDIENTI

per 4 tortini

80 g burro
80 g eritritolo Live Better
2 uova intere + 1 tuorlo
2 tavolette Choko Loco o 150 g di cioccolato fondente 65%/70%
20 g farina di mandorle
10 g cacao in polvere Live Better
1 pizzico di sale
qb vaniglia naturale

VERSIONE SENZA LATTOSIO: sostituire il burro con il ghee oppure con 60 g di olio di cocco

PREPARAZIONE

Monta con la frusta elettrica o la planetaria uova, eritritolo e vaniglia fino a quando il composto diventa chiaro, gonfio e spumoso.

Sciogli a bagnomaria il cioccolato e una volta sciolto aggiungi il burro e mescola fino ad ottenere una morbida crema.

Unisci la crema di cioccolato e burro al composto delle uova. Poi aggiungi la farina di mandorle, il cacao e un pizzico di sale.

Ora ungi con il burro l'interno dei 4 pirottini, spolvera con cacao in polvere e riempi con il composto.

Cuoci in forno ventilato a 180 gradi dai 12 ai 15 minuti.

Meno li cuoci e più il centro resterà liquido. Dipende dai tuoi gusti e dal forno! La prima volta dovrai sperimentare la tua cottura ideale!

Nota di Elena: ho provato a farne due con due cotture diverse. Il secondo lo avevo cotto meno e quando ho capovolto il pirottino per far uscire il tortino non è uscito perché la parte esterna non era ancora ben cotta. Il trucco è far cuocere la parte esterna e mantenere morbido il cuore!

Servili con una spolverata di zucchero a velo e dei lamponi o fragole fresche. Puoi anche aggiungere una pallina di gelato alla vaniglia!