

MORBIDINI AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

80 g. di farina
140 g. di zucchero
150 g. di burro a temperatura ambiente
120 g. di cioccolato fondente
3 uova
8° g. di pinoli*
1 bustina di zucchero vanigliato

PREPARAZIONE:

Tagliate a pezzi il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Versate in una terrina i 150 g. di burro e lo zucchero. Lavorate con lo sbattitore fino ad ottenere un composto omogeneo di colore chiaro. Incorporate un uovo alla volta e amalgamate il tutto. Unite il cioccolato fuso e i pinoli e mescolate in un modo rapido e vigoroso. Imburrate e infarinate lo stampo, versate l'impasto, livellate bene e infornate a forno già caldo a 180° per circa 20 min. Sfornate e dopo 5 minuti dalla fine della cottura aspettate 5 min. toglietelo dallo stampo e tagliatelo a quadratini o a rombi.

*: i pinoli possono essere sostituiti con noci o nocciole tritate.