LE CREUSET
LE CREUSET
LE CREUSET

TORTINE AL CIOCCOLATO NEL MICROONDE

Per 4 Persone

INGREDIENTI

- 8 cucchiai di farina
- 8 cucchiai di zucchero (extra fine)
- 2 uova, sbattute
- 6 cucchiai di latte (circa 90 ml)
- 6 cucchiai di burro, sciolto (circa 70 g)
- 2 cucchiai di cacao in polvere
- 6 cucchiai di gocce di cioccolato o pezzetti di cioccolato
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- Caramello
- palline di cioccolato croccanti e polvere colorata alimentare

1. Mescola tutti gli ingredienti e disponili in quattro Mini Cocotte Le Creuset da 10 cm.

2. Metti le Mini Cocotte nel forno a microonde ad un livello alto (circa 700 watt) per 1-2 minuti, fino a quando l'impasto non sarà solido al tatto.

3. Prima di servire, decora con caramello, palline di cioccolato e polvere colorata alimentare.

Ingredienti per 4 Mini Cocotte da 10 cm
Tempo di cottura: 1-2 minuti
Tempo di preparazione: 10 minuti

SUGGERIMENTI

Aggiungere un cucchiaino di burro d'arachidi nell'impasto prima di infornare.

Questa ricetta può essere preparata anche nelle Tazze Mug da 350 ml – basta solo raddoppiare le dosi e il tempo di cottura nel microonde.

Prodotto consigliato

Mini Cocotte Metallics 10cm