

Tortini morbidi al cioccolato in coppette



Preparazione: circa 30 minuti
Tempo di cottura: circa 20 minuti
Per 6 coppette da circa 2 dl ciascuna, imburrate

Ricetta di
Betty Bossi.

Betty Bossi

150 g di farina
80 g di zucchero
2 CC di cacao in polvere
¼ cc di cannella
2 dl di latte
3 tuorli d'uovo freschi
25 g di burro, fuso, raffreddato
2 albumi d'uovo freschi
2 prese di sale

4 arance
2 CC di miele d'acacia
1 CC di pistacchi sgusciati non salati, tritati grossolanamente

1. Mescolare in una ciotola farina, zucchero, cacao e cannella. Mescolare latte, tuorli e burro, versarli nella farina e mescolare fino a ottenere un composto liscio. Montare a neve ferma l'albume con il sale e incorporare delicatamente all'impasto, quindi distribuire nelle coppette imburrate.
2. **Cottura al forno:** circa 20 minuti nel ripiano centrale del forno preriscaldato a 200 gradi. Togliere dal forno e lasciar raffreddare.
3. Spremere il succo di un'arancia, mescolarlo con il miele. Tagliare dalle arance restanti le due estremità, quindi la scorza formando degli anelli. Con un coltello affilato, tagliare filetti di frutta (spicchi) tra le pellicine bianche, mescolarli con il succo, distribuire sui tortini al cioccolato e cospargere con i pistacchi.

Consiglio Betty Bossi: invece delle arance, utilizzare 5 mandarini.

Consiglio Miele: marinare le arance sottovuoto: disporre i filetti di frutta piatti in un sacchetto sottovuoto. Mescolare succo d'arancia e miele e versare il composto nel sacchetto sopra alla frutta. Mettere sottovuoto, marinare almeno un'ora in frigorifero.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen, visita il nostro sito: lovetoshare.ch