



TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA RICOTTA E AMARENE



Ingredienti

100 gr cioccolato 60/70%

80 gr burro

70 gr zucchero a velo o semolato

20 gr farina 0

2 pz uova intere

Sale qb.

Gelato ricotta qb.

Amarena in succo qb.

Procedimento

Per il tortino sciogliere il cioccolato a bagno maria con il burro, a parte mescolare uova, zucchero e poi farina.

Infine versare il composto in pirottini imburrati e riempirli a 3/4 , dopo cucinarli in forno a 170/175 per 10/14 min .

Sformare il tortino e servirlo con una pallina di gelato e completare con delle amarene