

TORTINI AL CUORE DI CACAO



Chef: Monica Copetti

Method

Per 10 porzioni

Inserire le uova nella ciotola della planetaria, aggiungere il preparato e montare a velocità media per 5 minuti. Versare il composto in una sac à poche e riempire gli stampini (diametro 7,5 cm. e h 4 cm.) precedentemente imburrati. Cuocere i tortini in forno preriscaldato a 200° per 7 minuti. Decorare con una spolverata di zucchero a velo e frutti di bosco freschi.

Menù Ingredients

500 g Preparato per tortino al cacao - PX1X

Ingredients

q.b. Frutti di bosco freschi

4 Uova

q.b. Zucchero a velo

q.b. Burro