TORTINI AL CUORE DI CACAO



Chef: Monica Copetti

Ingredienti Menù

500 g Preparato per tortino al cacao - PX1X

Ingredienti

q.b. Frutti di bosco freschi

4 Uova

q.b. Zucchero a velo

q.b. Burro

Procedimento

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)