



## DOLCE FONDENTE AL CIOCCOLATO

Preriscalda il forno a 190°.

Fai sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria, o nel microonde. Aggiungi lo zucchero e lascia raffreddare leggermente.

Rompi le uova e amalgamale una a una con in cucchiaio di legno. Integra la farina, versa in uno stampo e fai cuocere in forno.

Estraila quindi dal forno e lascia raffreddare su una grata da raffreddamento.

Buon appetito!!

Nota: la ricetta dice di far cuocere per 22 minuti, io l'ho tenuta 35 minuti e il cuore era ancora morbidissimo e molto fondente! probabilmente la mia teglia era un po' alta e piccola ... non so ... io l'ho tolta dal forno quando toccandola mi è sembrato che si fosse rappresa anche al centro.

### *Ingredienti:*

*200gr di buon cioccolato fondente*

*200gr di burro*

*5 uova*

*1 cucchiaio di farina*

*250 gr di zucchero*