

Tortini cioccolato e zenzero



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Fai ammorbidire il burro a temperatura ambiente e lavoralo a lungo con lo zucchero, così da ottenere una crema omogenea e spumosa.

Aggiungivi quindi, poco alla volta e continuando a mescolare, le uova, lo zenzero grattugiato, il cioccolato sciolto a bagnomaria e al farina setacciata con la fecola e il lievito. Versa il composto ben amalgamato in degli stampini da muffin imburrati e infarinati, riempi per 2/3, quindi infornali a 180° C per 10-15.

Ingredienti per 4 persone

- 240 g di farina
- 60 g di fecola

- 150 g di zucchero
- 2 uova
- 100 g di burro
- 80 g di cioccolato fondente
- 40 g di zenzero fresco grattugiato
- 1/2 bustina di lievito per dolci