



IL TORTINO CORAGGIOSO di ELENA SARACINO

Oggi vi racconto una storia. Era il lontano 2014 e avevo appena messo online il mio blog di cucina senza sapere bene cosa fosse davvero un blog, ma soprattutto dove questo poi mi avrebbe portato.

Allora ero molto sperimentale nelle mie ricette, mi piaceva osare per vedere fin dove potevo spingere la mia creatività.

Una delle primissime che ho postato era quella dei “Tortini al cioccolato con cuore piccante”, una ricetta che celebra il connubio tra due gusti apparentemente inavvicinabili: il dolce e il piccante, e invece fu un esperimento sorprendente e riuscitissimo.

Se c'è una ricetta che replico ancora oggi molto volentieri è questa. Non vi nego che mentre la preparo rivivo sempre la stessa eccitazione di quando per la prima volta, per questi tortini, incominciai a tagliare il mio blocco di cioccolato per poi fonderlo a bagno maria.

Ero inesperta allora e ogni volta che scrivevo un post lo rileggevo mille volte perché da quel testo dovevo far arrivare tutto il gusto dei miei ingredienti.

Le foto poi, le facevo con un vecchio 50mm di mio padre che dava ai miei scatti un effetto sfumato e vintage che al tempo andava tanto.

Di tempo ne è passato da allora, ma questa rimane sempre una ricetta del cuore che ho voluto condividere oggi in occasione di un racconto collettivo ideato da Zàini che racchiude storie di ricordi e cioccolato.

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini



TORTINI DI CIOCCOLATO



INGREDIENTI:

- 100 gr di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 100 gr di burro
- 80 gr di zucchero
- 2 uova
- 20 gr farina 00
- Lamponi q.b.
- peperoncino in polvere (la punta di un cucchiaino)



Difficoltà
FACILE



Preparazione
20 min



Porzioni
4 persone

1 Fate sciogliere il cioccolato, il burro e lo zucchero a bagno maria su fiamma molto bassa.
Quando sarà pronto, aggiungete le uova una alla volta e mescolate.

2 Incorporate infine la farina.
Imburrate i pirottini e spolverate con pochissima farina.



- 3** Versate un po' di impasto, lasciandone da parte una metà per ricoprire.
- 4** A questo punto disponete al centro 3 lamponi e spolverate il peperoncino in polvere.
- 5** Ricoprite con l'impasto che avete tenuto da parte e infornate per 15 minuti a 220° nel forno statico preriscaldato..