

# *Cuore di cioccolato all'arancia*

## Ingredienti:

- 1 arancia biologica, non trattata
- 150 g di cioccolato fondente a pezzettoni
- 150 g di burro
- 100 g di zucchero
- 3 uova ( da 60 g)
- 40 g di farina
- 1 pizzico di sale

## Procedimento:

- Mettere nel boccale la scorza dell' arancia, grattugiare
- Mettere nel boccale il cioccolato, tritare
- Unire il burro e lo zucchero, cuocere
- Lasciare raffreddare il composto, incorporare le uova, la farina, il sale e la scorza grattugiata dell' arancia, amalgamare
- Suddividere il composto in 6 stampini imburrati e infarinati (riempire gli stampini per 3\4)
- Riporre nel freezer per almeno 90 minuti

- Cuocere in forno caldo statico a 220 gradi per 15 minuti; servire subito capovolgendo lo stampino, al centro uscirà un cuore liquido di cioccolato fondente.

