

Morbidini al cioccolato

Per bambini da 1 a 3 anni

Dolce

🕒 pronto in: 40 min

🕒 tempo cottura: 25 min

difficoltà: 🍳🍳🍳

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

150 g di cioccolato fondente

75 g di burro + burro extra per gli stampi

150 g di zucchero

3 uova

100 g di farina

2 ecodosi d'acqua



PREPARAZIONE

› Imburrate 4 stampini in ceramica della capacità di 125 millilitri. Spezzettate il cioccolato, mettetelo in una ciotola resistente al calore insieme al burro e fateli fondere a bagnomaria. Fuori dal fuoco, mescolando con una frusta, incorporate prima lo zucchero poi le uova e infine la farina, per evitare la formazione di grumi.

› Suddividete il composto nei 4 stampini, copriteli con un foglio di alluminio e appoggiateli nel cestello in filo. Versate nella pentola a pressione 2 ecodosi d'acqua, inserite il cestello, chiudete il coperchio e mettete la pentola su un fuoco di media dimensione a fiamma alta. Dal sibilo dimezzate la potenza della fonte di calore e cuocete per 15 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate sfiatare e aprite il coperchio. Togliete il cestello dalla pentola e servite i morbidity caldi, tiepidi o freddi, decorati a piacere.

CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : **sì**

Possibilità di conservare in freezer : **no**

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 15 minuti

Ecodosi : 2

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : 15 minuti

Ecodosi : 2

Posizione: 1



1 Ecodose = 250ml