

COME PREPARARE LE TORTINE CIOCCOLATO E ALBICOCCHE



Per preparare le tortine all'albicocca e cioccolato cominciate lasciando gli ingredienti a temperatura ambiente. Sminuzzate il cioccolato **1** e lasciatelo sciogliere a

bagnomaria **2**, mescolando di tanto in tanto. Non appena sarà sciolto unite il burro **3**,



mescolate fino a che non sarà sciolto **4**, poi lasciate intiepidire. Nel frattempo dividete le uova **5**, montate gli albumi a neve **6** e teneteli da parte.



In un'altra ciotola montate i tuorli, versando lo zucchero poco alla volta **7**. Ci vorranno circa 5 minuti, quindi versate a filo il cioccolato fuso **8**, il latte **9** e spegnete le fruste.



Dovrete ottenere un composto liscio ed omogeneo **10**. Setacciate nella ciotola la farina, la fecola **11**, il cacao **12**



e il lievito **13**. Mescolate con un mestolo di legno facendo attenzione che non si formino grumi **14**. Quindi unite gli albumi montati a neve **15**,



mescolando delicatamente dal basso verso l'alto **16**, fino a che non avrete ottenuto un composto gonfio e liscio **17**. Prendete le albicocche, lavatele e asciugatele. Poi senza sbuciarle tagliatele **18**,



e separate le due metà **19**. Utilizzando un cucchiaino eliminate il nocciolo **20**. Riprendete l'impasto al cioccolato e suddividetelo in 6 stampi da 10 cm in superficie, 9 alla base e alti 3 cm **21**.



In ogni stampo dovrete versare circa 60 g d'impasto. Disponete ciascuna metà dell'albicocca al centro di ogni stampo **23** tenendo verso l'alto la parte con la buccia. Cuocete i tortini in forno statico, già caldo a 180° per circa 25–28 minuti. Poi sfornatele **24** e lasciatele raffreddare prima di sformarle. Decorate con lo zucchero a velo e servite.