

Tortino di cioccolato e nocciole con salsa al cacao

Un dolcetto al cioccolato che conquista: scopri come prepararlo con l'aiuto del cacao!



Il **cioccolato fondente** è talmente buono che neanche durante le Feste ci puoi rinunciare! Questo tortino è perfetto per essere una dolce **alternativa ai classici panettoni natalizi**. E poi, dulcis in fundo, non può mancare una **salsina di accompagnamento**: questa è preparata con i **cachi**, per donare un tocco fruttato al piatto.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Preparazione: 20 min. + 40 min. di cottura

Ingredienti

(per 4 persone)

80 g di cioccolato fondente 85% cacao

3 uova

2 cachi maturi

160 g di farina integrale di grano tenero

120 g di zucchero di cocco (o in alternativa zucchero integrale di canna)

70 g di nocciole ridotte in farina

2 cucchiaini di lievito per dolci

180 ml di olio extra vergine di oliva

1 cucchiaio colmo di granella di nocciole per guarnire la superficie

Procedimento

1. Rompi le uova e sbattile con lo zucchero sino a ottenere un composto spumoso. Aggiungi l'olio e sbatti ancora con la frusta.
2. Incorpora poco a poco la farina e il lievito. Mescola ancora con un cucchiaio e unisci il cioccolato fondente fuso.
3. Aggiungi la farina di nocciole e continua a mischiare sino a ottenere un impasto omogeneo. Versa negli stampini unti di olio riempiendo sino a tre quarti e inforna a 170 °C per 40 minuti.
4. Nel frattempo priva del picciolo e della buccia i cachi, frullali e filtra la purea con un passino a maglie non troppo strette.
5. Una volta cotti i tortini, versa la purea di cachi sui piatti e adagia sopra i tortini sformati. Guarnisci con la granella di nocciole.