

DOLCE AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI

300 g di farina "00" Dolci Soffici de **Le Farine Magiche**

100 g di zucchero

300 g di latte

30 g di burro

100 g di Gocce di Cioccolato DECORI'

1 bustina di Lievito PAN DI SPAGNA DECORI'

1 pizzico di sale

Zucchero a Velo q.b. per spolverare DECORI'



20 minuti



Facile

PROCEDIMENTO

1. Sciogli le Gocce di Cioccolato a bagnomaria. Se utilizzi le Gocce di Cioccolato 100gr Decorì immergi la busta termica, senza aprirla, in acqua calda per 10 minuti circa, oppure in microonde a 600W per 3 minuti. Successivamente taglia la busta e versa in una terrina.
2. Aggiungi e mescola il burro al cioccolato. Metti da parte il composto ottenuto.
3. Versa in una terrina la farina, il lievito Pan di Spagna Vanigliato, il sale e il latte.
4. Lavora, con uno sbattitore elettrico alla massima velocità, sino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo.
5. Versa l'impasto in una teglia imburrata o rivestita da carta forno e cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 50 minuti (160° - ventilato). Ti ricordiamo di fare la prova dello stecchino per verificare che la cottura sia stata ultimata.
6. Sforma il dolce, dopo averlo lasciato raffreddare per 1 ora circa, e spolverizza con zucchero a velo.