

# Tortine al cioccolato

circa 12 pezzi



Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Preliminari:**

100 g di cioccolato fondente  
100 g di cioccolato bianco

**Pasta:**

150 g di burro  
80 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
3 uova  
125 g di farina  
70 g di Epifin Dr. Oetker  
1 busta di Pudding Cioccolato Dr. Oetker  
2 c. da tavola di cacao in polvere  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
1 dl di succo d'arancia

**Decorazione:**

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker  
di Glassa bianca Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Ungere e infarinare uno stampo da 12 muffin o foderarlo con stampini di carta.

Tritare il cioccolato a pezzettini.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

Per la pasta, lavorare il burro a crema con lo sbattitore elettrico alla velocità massima. Aggiungere a poco a poco lo zucchero e lo zucchero vanillinato e sbattere per ottenere un composto omogeneo. Incorporare le uova una alla volta (sbattendo ogni uovo per 1/2 minuto). Setacciare la farina, l'Epifin, la polvere per budino, il cacao e il lievito in polvere, incorporarli gradatamente alternando con il succo d'arancia e sbattendo brevemente a velocità media. Incorporare in ultimo il cioccolato.



**Dr. Oetker AG/SA**

Versare la pasta nello stampo da muffin preparato, livellarla e cuocere nella parte inferiore del forno per ca. 25 minuti.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Lasciare riposare le tortine ancora per 10 minuti nello stampo. Sfornarle e lasciarle raffreddare completamente su una gratella.

### 3 Decorazione:

Per decorare, scaldare la glassa scura come indicato sulla confezione.

Spalmare le tortine con la glassa e lasciare asciugare. Scaldare la glassa bianca e disegnare un motivo a fili sulla glassa scura. Lasciare asciugare.

