



FONDANT AU CHOCOLAT

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione del fondant au chocolat

PREPARAZIONE FONDANT AU CHOCOLAT

INGREDIENTI

[american brownie double chocolate](#)

uova

burro - (morbido)

sale

PREPARAZIONE

- 1000g -Miscelare in planetaria con foglia il burro morbido, sale e american brownie
- 380g double chocolate.
- 460g -Aggiungere poi alla fine le uova poco per volta.
- 4g -Versare l'impasto in teglia (1400 gr in teglia 30x40) o negli stampi desiderati e lasciar riposare per circa 40 minuti in frigorifero.
- Cuocere a 180 °C in forno ventilato o 190°C in forno statico per circa 15 minuti (i tempi di cottura possono variare in base alle dimensioni del prodotto).