

Tortino al cioccolato senza glutine con cuore caldo

scritto da Virginia Pizza | 08/12/2017



Una versione senza glutine di un dolce tra i più amati a tutte le età. Servitelo ai vostri ospiti e il successo sarà garantito.

Il **tortino al cioccolato** è da sempre uno dei dolci preferiti dai buongustai di tutte le età. La versione che vi presento è **senza glutine**, facile da preparare e conservare in freezer.

Non tutti conoscono l'origine di questo dessert. Nasce in Francia negli anni 80, con il nome di Biscuit Coulant, da un semplice cuoco che aveva trascorso ben due anni a fare esperimenti per raggiungere la perfezione. Il risultato fu un involucro fragrante con un interno morbido e caldo. Da allora è il dolce più replicato al mondo e, anche senza glutine, il gusto non manca.

Tortino al cioccolato senza glutine

Ingredienti per 10 porzioni

- 150 gr di [cioccolato fondente](#) di buona qualità
- 130 gr di burro
- 100 gr di zucchero semolato
- 40 gr di farina senza glutine
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo q.b.

Procedimento

1. Spezzettare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria insieme al burro, mescolando. Lasciare intiepidire e, quindi, aggiungere le uova, una alla volta, un pizzico di sale e la farina. Miscelare con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto omogeneo.
2. Preparare gli stampini di alluminio usa e getta. Imburrarli e spolverizzarli con del cacao. Versare il composto lasciando due centimetri di bordo.
3. Coprire con carta d'alluminio e lasciar riposare in freezer per circa due ore.
4. Eliminare l'alluminio e cuocere in forno caldo a 220°C per circa 15 minuti, fin quando la superficie del tortino non risulti crepata.
5. Sfornare e capovolgere lo stampino su un piatto, cospargere di zucchero a velo. Servire caldo.