RICETTE

Quadrotti al cioccolato con Nutella®

Facile | 45 min

INGREDIENTI

per 16 pezzi

Ingredienti per uno stampo da 22x22 cm

Farina 00 120 g

Cioccolato fondente 300 g

Zucchero 225 g

Sale fino 1 pizzico

Uova (medie, a temperatura ambiente) 5

Burro 300 g

Cacao amaro in polvere 75 g

Per decorare

Nutella® 240 g

Ribes rosso q.b.

Granella di pistacchi q.b.

Zucchero a velo q.b.

Mirtilli q.b.

Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PROCEDIMENTO

1 Per preparare i quadrotti al cioccolato con Nutella® iniziate a realizzare l'impasto di base. Tritate finemente il cioccolato e tagliate il burro al cubetti. Sistemate entrambi in una bastardella, o in un contenitore resistente al calore.

2 Sciogliete quindi burro e cioccolato a bagnomaria. Mescolate di tanto in tanto e quando saranno ben sciolti e amalgamati togliete la pentola dal fuoco e lasciate intiepidire.

3 Nel frattempo in un'altra ciotola versate le uova, unite lo zucchero semolato e lavorate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

4 Aggiungete il composto di burro e cioccolato fuso. Mescolate delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola.

5 Setacciate poi in una ciotola la farina, il cacao e aggiungete un pizzico di sale.

6 Unite a più riprese le polveri setacciate al composto di uova e cioccolato, mescolate delicatamente e amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

7 Imburrate una teglia da 22x22 cm e cospargetela con un po' di zucchero. Versate il composto all'interno e livellate la superficie con una spatola. Infornate in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 25 minuti.

8 Sfornate, poi lasciate raffreddare, quindi sformate su un tagliere. Tagliate la torta in modo da ricavare quadrotti. Per farlo in maniera più regolare, potete dividere in 4 e poi nuovamente a metà oppure in sezioni di ugual misura prima nel senso della lunghezza e poi nel senso della larghezza.

9

Decorate con una spolverata di zucchero a velo, un ciuffo di Nutella® aiutandovi con una sac-à-poche con bocchetta liscia. Terminate con frutti di bosco e granella di pistacchi! I vostri quadrotti al cioccolato con Nutella® sono pronti!

Conservazione

Potete conservare i quadrotti per 3 giorni sotto una campana di vetro, a temperatura ambiente.

Si può congelare la torta una volta sfornata, raffreddata e senza decorazione.

Consiglio

In alternativa alla cottura a bagnomaria, potete sciogliere burro e cioccolato in microonde azionandolo pochi secondi alla volta e mescolando sino a che gli ingredienti non saranno sciolti.

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette