

*The Wellness Reporter
& Dia's Cooking*

SAN VALENTINE'S
SPECIAL





RICETTA PER 6 PERSONE

INGREDIENTI

100gr di cioccolato fondente Lindt o il vostro preferito

100gr di burro

100gr di zucchero bianco o di canna

3 uova fresche

25gr di farina bianca

1 vaschetta di lamponi

10gr di zucchero a velo

Polvere di cacao

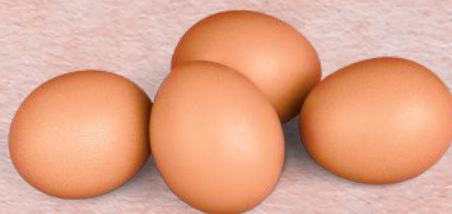
1 tavoletta di cioccolato fondente da poter tagliare in quadratini

6 pirottine antiaderenti da utilizzare come recipienti per

inserire i nostri tortini (quelle per fare i muffins vanno

benissimo)

Uno stampo in silicone per inserire il ghiaccio



The Wellness Reporter & Dia's Cooking

SAN VALENTINE'S SPECIAL

PREPARAZIONE



1)Preparate 6 pirottini antiaderenti. Imburратeli bene, poi prendete la polvere di cacao e spolverizzateli girando il pirottino in modo da ricoprirlo con la polvere di cacao.

2)Prendete una manciata di lamponi freschi ed assieme a dello zucchero a velo macerateli con una forchetta in una ciotola. Inserite quindi la crema di lamponi ottenuta in ogni cubetto del vostro contenitore di silicone per ghiaccio e mettetelo per almeno un'ora nel freezer.



The Wellness Reporter & Dia's Cooking

SAN VALENTINE'S SPECIAL

PREPARAZIONE



3) Fate sciogliere a bagno maria in un pentolino la cioccolata che avrete inserito in pezzetti. Aggiungete quindi il burro e girate fino a che non otterrete una crema. Lasciatela raffreddare per un pò.

4) Nel frattempo, in una ciotola, inserite le uova con lo zucchero e sbattetele con uno sbattitore o con una forchetta fino a che non siano bene miscelate. Aggiungete poi la farina e per ultima la crema di cioccolato e amalgamate tutto bene.

The Wellness Reporter & Dia's Cooking

SAN VALENTINE'S SPECIAL

PREPARAZIONE



5) Versate il composto nei 6 pirottini. Tagliate dalla tavoletta di cioccolata un quadratino ed inseritelo verticalmente al centro del pirottino nella crema di cioccolato. Prendete poi dal freezer i cubetti di lamponi tagliateli a metà e inseritene una metà verticalmente nel centro del pirottino. Mettete tutto in forno preriscaldato e ventilato a 180 gradi per 12 minuti precisi.

6) Togliete i vostri tortini dal forno e fateli un pò raffreddare, poi capovolgeteli sul piatto e spolverizzateli con dello zucchero a velo. Aggiungete attorno al tortino per decorarlo dei lamponi freschi.

*The Wellness Reporter &
Dia's Cooking*

THE ART OF DINING



"YOU ALWAYS GAIN BY GIVING LOVE"

*The Wellness Reporter &
Dia's Cooking*

THE ART OF DINING



*"THERE IS ONLY ONE HAPPINESS IN
THIS LIFE TO LOVE, AND TO BE LOVED"*

*The Wellness Reporter &
Dia's Cooking*

THE ART OF DINING



*"FORGET LOVE, I'D RATHER FALL IN
CHOCOLATE"*

*The Wellness Reporter &
Dia's Cooking*

THE ART OF DINING



*"YOU YOURSELF AS MUCH AS ANYBODY
IN THE ENTIRE UNIVERSE, DESERVE
YOUR LOVE AND AFFECTION"*

*The Wellness Reporter &
Dia's Cooking*

THE ART OF DINING



*"SOMETIMES YOUR SOULMATE IS
YOURSELF"*

*The Wellness Reporter &
Dia's Cooking*

THE ART OF DINING



*"ALL YOU NEED IS LOVE. BUT A LITTLE
CHOCOLATE NOW AND THEN DOESN'T
HURT"*

*The Wellness Reporter &
Dia's Cooking*

THE ART OF DINING



*"WITH THE WHOLE WORLD CRUMBLING,
WE PICK THIS TIME TO FALL IN LOVE"*

*The Wellness Reporter &
Dia's Cooking*

THE ART OF DINING



*"CHOCOLATE IS THE INGREDIENT THAT WILL
ALWAYS BIND US TOGETHER"*