

Cuore di cioccolato e caffè al profumo d'arancio

Ingredienti:

130 gr. di farina
75 gr. di burro
50 gr. di cacao amaro
150 gr. di zucchero
2 cucchiaini di caffè solubile
2 arance
3 uova
1/2 bustina di lievito per dolci
Zucchero di canna
40 gr. di granella di nocciola



TEMPI DI COTTURA: 10 MIN.

FUNZIONE VENTILATA + FUNZIONE MICROONDE 225° - 350W.

Come si prepara:

Ammorbidite il burro, aggiungete lo zucchero, amalgamate e inserite le uova montando il tutto con la frusta elettrica. Spremete una mezza arancia e filtrate il succo con un colino. Nel frattempo sciogliete il caffè solubile, unitelo al succo continuando a montare con la frusta. Incorporate la farina, il cacao e il lievito montando a bassa velocità. Versate l'impasto nello stampo; prima di infornare preriscaldate il microonde e infine utilizzate la funzione ventilata + micro. Fate raffreddare il dolce, guarnitelo con zucchero di canna, con le granelle di nocciola e servitelo con le arance sbucciata al vivo.