

# *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 sbucciate al vivo.