

Tortino dal cuore morbido



100 g **BISCAO**

400 g uova intere

200 g burro

400 g **IVORY COAST 60% CHIPS**

Montare Biscoa e uova intere per 2-3 minuti, aggiungere un'emulsione precedentemente ottenuta unendo burro e cioccolato sciolti a filo. Disporre il composto ottenuto negli appositi pirottini e congelare da crudi per 30 minuti. Cuocere in forno per 7-8 minuti a 200°C. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.