

## Tortine al cioccolato e caramello



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
15 minuti

**Dosatura:**  
Per 16 persone

### Elenco ingredienti

Per le tortine:

125g di burro ammorbidito  
125g di zucchero di canna  
3 uova medie  
100g di farina autolievitante  
25g di cacao, setacciato

Per la glassa:

75g di cioccolato al latte, a pezzetti  
75g di burro ammorbidito  
150g di zucchero a velo, setacciato  
Cioccolato in scaglie o altri dolcetti  
per decorare

### Istruzioni per la preparazione

1. Riscaldare il forno a 190°C e inserire 12 stampi in una teglia idonea.



Versare tutti gli ingredienti per la torta nel recipiente del mixer.

Usando la frusta a K, iniziare a lavorarli a velocità 1-2 e poi passare alla velocità max. per 2 minuti, fino ad avere una miscela omogenea.

Dividere la miscela nei 12 stampi, riempiendoli per tre quarti, poi infornare per 12-15 minuti fino a quando non gonfia. Lasciare raffreddare su una griglia fredda.

2. Per la glassa, fare sciogliere il cioccolato per 1-2 min. in un forno a microonde (regolazione Alta). Montare insieme il burro e lo zucchero nel recipiente del mixer, con la frusta a K, poi incorporare il cioccolato fuso. Spalmare sulle tortine e decorare con il cioccolato a scaglie o altre guarnizioni.