



## FINANZIERI AL CIOCCOLATO



[MuSCOVaDO](#)



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:  
[MARCO ERCOLES - Accademico AMPI](#)

### Ingredienti

#### Impasto

- 200 g Albume d'uovo fresco
- 50 g Farina bianca 0 W150-160
- 100 g Zucchero Vagliato Fine
- 70 g Zucchero Muscovado
- 30 g Zucchero invertito
- 250 g Polvere di mandorle pelate
- 200 g Burro chiarificato
- 100 g Cioccolato fondente, tritato

### Procedimento

#### 1. Impasto

In un recipiente, mescolate gli albumi, la farina, gli zuccheri e la polvere di mandorle. Conservate in frigorifero per una notte.

Il giorno dopo, scaldate il burro e, appena inizia a sciogliersi, inserirlo nell' impasto assieme al cioccolato fondente, tritato fine.

#### 2. Lavorazione

Versate in stampi in silicone e cuocete in forno a 200° C per 10 minuti. Lasciate raffreddare e glassate la parte superiore con un po' di cioccolato fondente. Decorate a piacere.