

## Bombe al cioccolato *(Dolci)*

### Preparazione

Fondere cioccolato e burro in un tegamino facendo in modo che non si attacchino.  
Montare i tuorli con lo zucchero.  
Montare a neve gli albumi.  
Quando il cioccolato si è raffreddato, incorporare tutti gli altri ingredienti; il composto deve risultare soffice e spumoso.  
Ungere con il burro 10 stampini (circa 8/10 cm di diametro) e suddividere il composto.  
Infornare, appena prima di servire nel forno già caldo, a 180°C per circa 10 minuti.  
Togliarli dal forno e ancora caldi sfornarli e servirli in un piatto spolverati con lo zucchero a velo. Oppure preparare mezza tazza da cappuccino di caffè 'caldo con un po' di zucchero e 2 cucchiaini grandi di nutella e mescolare fino a sciogliere la nutella, dopo di che dividere a metà le bombe e bagnarle da una parte all'altra con la bagna preparata e nel mezzo mettere abbondante panna.

Nota: il composto può essere preparato anticipatamente e conservato, negli stampini, in frigorifero.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Dosi per** 10 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Cioccolato fondente** 300 grammi

**Burro** 150 grammi

**Farina** 50 grammi

**Zucchero** 80 grammi

**Uova** 6 unità