

## MOELLEUX ALL'ARANCIA CON GELATO

Un tortino al cioccolato dal cuore morbido con marmellata all'arancia.

### **Ingredienti:**

150 g di gocce di cioccolato fondente  
150 g di burro  
100 g di zucchero  
40 g di farina 00  
3 uova  
1 vasetto di marmellata all'arancia + 2 uova  
liquore all'arancia  
gelato fior di latte  
fettine di arancia candite  
pangrattato + sale

### **Preparazione:**

Sciogliere a bagnomaria le gocce di cioccolato con 140 g di burro morbido tagliato a pezzi e lo zucchero, mescolando in continuazione. Lasciare intiepidire, aggiungere le uova, 1 alla volta, la farina setacciata e un pizzico di sale. Mescolare gli ingredienti con una spatola, in modo da ottenere un composto ben omogeneo. Suddividerlo in 4 stampini di alluminio usa e getta, unti con il burro rimasto e spolverizzati con pangrattato. Coprirli con alluminio e metterli in freezer per 2 ore. Eliminare l'alluminio, trasferire gli stampini in forno già caldo a 220° e cucinare i dolcetti per 15-16 minuti, finché la superficie sarà ben asciutta. Intanto, scaldare la marmellata in un pentolino con 2 cucchiaini di liquore. Spegnerne e unire le fettine di arancia candite. Togliere i moelleux dal forno, lasciarli riposare per 10 minuti, sformarli su piattini individuali e mettere a fianco 2 cucchiaini di marmellata e una fetta di arancia candita. Prelevare il gelato a palline con il porzionatore. Accostate il gelato a Ventagli e Sigarette Ali d'Oro e servire.



Fonte: <http://www.donnamoderna.it>