

Mini plumcake di Natale con cuore di cioccolato

4 plumcake



facile

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di La Soffice

Margherita

100 g cioccolato fondente tritato

Procurati degli stampini da plumcake (preferibilmente in silicone).
Preriscalda il forno a 165°C

- 1 Apri la busta di La Soffice Stracciatella cameo versala in una terrina e incorpora il cioccolato tritato. Distribuisci in 4 stampi l' impasto e livellalo.
- 2 Cuoci sul ripiano inferiore del forno per 25 minuti a 165°C. Puoi verificare la giusta cottura infilando uno stecchino nel centro del dolce: se resta pulito il dolce è cotto.
- 3 Sforna i mini plumcake e lasciali raffreddare.
- 4 Per rendere i mini plumcake ancora più belli servili in tavola avvolti da nastri e carte alimentari.

Conserva i dolci in frigorifero e consumali entro 48 ore.