



TENERINA AL CIOCCOLATO E CLEMENTINE

Ingredienti:

- 300 g di cioccolato fondente
- 160 g di burro
- 50 g di MyDietor Cuor di Stevia
- 60 g di cacao
- 4 tuorli
- 4 albumi montati
- 30 g di maizena
- 3-4 clementine

Procedimento:

Fate fondere in un pentolino il burro con il cioccolato. Una volta fatto intiepidire, unite la stevia e i tuorli, amalgamando bene il tutto.

Versate la maizena, mescolate e incorporate gli albumi montati a neve e il cacao amaro.

Prendete uno stampo da 24 cm di diametro, imburrate e infarinate; versate sopra il composto e livellate bene, adagiate gli spicchi di clementine a raggiera.

Infornate a 160° per 40 minuti.