

## Tortino fichi noci e cioccolato

---



Ingredienti per uno stampo da 16 cm:

1 uovo

50 g zucchero

60 g mascarpone

70 g farina

1/2 cucchiaino lievito per dolci

30 g gocce cioccolato

2-3 fichi

noci q.b.

Monta l'uovo con un pizzico di sale e lo zucchero finché diventa chiaro e schiumoso. Aggiungi il mascarpone, mescola, poi unisci la farina ed il lievito. Una volta amalgamato il tutto aggiungi le gocce di cioccolato.

Versa l'impasto nello stampo diametro 16 cm imburrato ed infarinato. Distribuisci sopra i fichi a fette e le noci tritate grossolanamente. Metti lo stampo nel kit forno, copri con MCS D e cuoci sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 15 minuti, spento in auto cottura 10-15 minuti.

Lascia raffreddare prima di togliere dallo stampo.

Eliza Sestov