

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta clafoutis alle pere e cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PERE SCIROPPATE 500 gr
LATTE INTERO 450 gr
CIOCCOLATO AL 50% DI CACAO 100 gr
UOVA 3
TUORLO D'UOVO 1
ZUCCHERO 180 gr
MAIZENA 50 gr
BURRO 50 gr

Il **clafoutis alle pere e cioccolato** è un dolce semplice e geniale perché abina Un'interpretazione veramente golosa e particolare del classico clafoutis: pere e cioccolato, un abbinamento ben collaudato per portare a tavola un dolce particolare e gradito anche dai bambini. La presenza delle pere rende questa preparazione molto profumata ed è anche adatta per la merenda dei bambini poiché si tratta di una torta morbida e gustosa. Provate questa ricetta e se vi è piaciuta vi consigliamo anche la versione con [le ciliegie](#): davvero ottimo!!

PREPARAZIONE

1 Il clafoutis è un dolce dell'ultimo momento, velocissimo da preparare e da cuocere quindi accendete subito il forno a 200°C.

Essendo il clafoutis un dolce da servire in tavola senza doverlo sformare, scegliete uno stampo che sia carino da portare in tavola.

Mentre il forno si scalda, mettete a bollire il latte e versatevi dentro il cioccolato, mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.



2 In una ciotola amalgamate le uova, il tuorlo e lo zucchero, sbattete gli ingredienti fino ad ottenere un composto ben amalgamato.



3 Aggiungete, quindi, la maizena.



4 Unite, infine, il latte al cioccolato e mescolate fino ad ottenere un composto liscio.



- 5 Scegliete uno stampo di 23 cm di diametro ed imburратelo, quindi miscelate in pari quantità lo zucchero e il cacao ed infarinate con questo composto lo stampo stesso.

Disponete nello stampo le mezze pere sciropate.



- 6 Versateci sopra la pastella appena preparata.



- 7** Distribuite dei fiocchetti di burro in superficie e infornate per 40 minuti o fino a che uno stecchino ne esca pulito.



- 8** Portate il dolce in tavola ancora nello stampo dove è stato cotto e lasciate che ciascun commensale possa servirsi direttamente dallo stampo.