

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Plumcake cioccolato e pere

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

PERE GRANDI 2  
CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr  
CACAO AMARO raso - 1 cucchiaio da  
tavola  
FARINA 200 gr  
BURRO 140 gr  
ZUCCHERO A VELO 150 gr  
UOVA 5  
SALE 1 pizzico  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
ZUCCHERO A VELO PER DECORARE  
poco -

### PREPARAZIONE

1 Sciogliete il cioccolato a bagnomaria.

Sbucciate le pere, tagliare a dadini ed infarinatele leggermente.

Con l'aiuto delle fruste elettriche montare a neve gli albumi con un pizzico di sale.

Montare il burro morbido con lo zucchero per 10 minuti, unite i tuorli uno alla volta, il cioccolato, la farina, il cacao ed il lievito.

Mescolare delicatamente e aggiungete gli albumi mescolando delicatamente per non smontare il composto.

Imburrare ed infarinare uno stampo da plumcake.

Infornate a 180°C per 50 minuti circa.

Se dopo 20-25 minuti la superficie diventa troppo scura coprire con un foglio di alluminio.

Sfornate e fate intiepidire prima di sformare.

Spolverizzate con zucchero a velo.



