

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta alle pere con gocce di cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

4 uova  
200 g di panna fresca non montata  
400 g di farina  
200 g di zucchero (più 2 cucchiaini extra)  
1 bustina di lievito per dolci  
rhum  
150 g di burro  
3 pere kaiser mature  
succo di 1/2 limone  
gocce di cioccolato  
cannella  
zucchero a velo per decorare.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare le pere a dadini, spruzzarle con il succo di limone, aggiungere i 2 cucchiaini di

zucchero, mescolare. Lasciare macerare.



**2** Sciogliere il burro sul fuoco, lasciare intiepidire.

Setacciare la farina, il lievito, aggiungere un pizzico di cannella.

Sbattere le uova con lo zucchero per almeno 10 minuti, poi aggiungere la farina a cucchiaiate, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.





3 Alternare alla farina il burro a filo e la panna.



4 Aggiungere 2 cucchiaini di rhum.

Alla fine, amalgamare le gocce di cioccolato e le pere scolate.



5 Imburrare e infarinare una tortiera di 30 cm di diametro, versarvi il composto.



6 Infornare a 180°C per circa 1 ora. Decorare con zucchero a velo.

