

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pere

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g di farina
100 g di zucchero
3 uova
burro
il succo e la scorza di 1 limone
lievito per dolci
100 g di cioccolato fondente grattugiato
3 pere.

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero; poi unire, ad uno ad uno, i tuorli, la farina, il succo e la scorza di limone, il lievito ed infine gli albumi montati a neve. Imburrare una teglia e versarvi il composto. Sbucciare, privare dei torsoli e grattugiare le pere; unirvi il cioccolato, mescolando, poi distribuire il tutto sull'impasto. Mettere in forno caldo a 190° per 45'. Servire freddo.

Provate anche la versione con [pere e cioccolato bianco](#), facile e golosa!