

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sablée

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di farina
200g di burro
100g di zucchero
2 pere ben mature
mezzo bicchiere di latte
100 g di cioccolato al latte
un cucchiaino di Marsala o Cointreau o
Rosolio.

PREPARAZIONE

1 Amalgamare il burro ammorbidito (lasciato cioè un'oretta fuori frigo) allo zucchero, utilizzando la punta delle dita; aggiungere quindi la farina tutta insieme, fino ad ottenere un impasto granuloso, che ricorda la sabbia.

Fare la palla, tenerla mezz'ora nel frigo. Intanto versare il latte in un pentolino, quando è caldo aggiungere la cioccolata a pezzi e fare sciogliere a fuoco lento, mescolando, per circa

10 minuti. Sbucciare le pere, affettarle sottili e bagnarle con il liquore. Stendere ora l'impasto fino a foderare il fondo ed i bordi di uno stampo imburrato e infarinato, versarci sopra le pere alla rinfusa, poi la crema al cioccolato, livellando bene col dorso di un cucchiaio. Introdurre in forno caldo e cuocere per mezz'ora a 180-200 gradi.