

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta pere e cioccolato bianco

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso



INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr
AMIDO DI MAIS 50 gr
ZUCCHERO 150 gr
ZUCCHERO DI CANNA 20 gr
UOVA 3
LATTE 120 ml
BURRO 100 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
PERE abate - 3
CIOCCOLATO BIANCO 100 gr

La torta pere e cioccolato bianco è una variante dell'[omonima versione](#) con cioccolato fondente, un classico della pasticceria casalinga dal gusto intramontabile. Un [dolce](#) soffice e profumato, ricco di frutta e con una sorpresa croccante all'interno che vi conquisterà al primo assaggio. Perfetta per una pausa golosa e profumatissima.

Venite a scoprire altre golose varianti di questa ricetta:

[Torta senza glutine alle pere e cioccolato](#)

[Strudel di pere e cioccolato](#)

[Torta di pere](#)

[Muffin al cioccolato e pere](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la torta pere e cioccolato bianco, prendete le pere, sbucciatele e tagliatele a cubetti, tenendone da parte delle fette tagliate sottili. Tritate finemente il cioccolato bianco e conservatelo in frigorifero.



- 2 In una ciotola versate lo zucchero e le uova, montate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 3** In un pentolino fate sciogliere il burro tagliato a cubetti ed unitelo all'impasto insieme al latte, setacciate insieme la farina con il lievito e l'amido ed unitelo all'impasto. Mescolate con le fruste elettriche per far amalgamare, unite anche le pere tagliate a cubetti ed il cioccolato bianco e mescolate con una spatola.



- 4 Imburrate ed infarinate una teglia da 26 cm, versate all'interno l'impasto della torta pere e cioccolato bianco. Distribuite le fette di pera sulla superficie e spolverizzate lo zucchero di canna, cuocete in forno ventilato a 180°C per 40 minuti.



CONSIGLIO

Se non trovate le pere abate potete utilizzare tranquillamente anche la tipologia williams.

CONSERVAZIONE

La Torta pere e cioccolato bianco si conserva per 3 giorni a temperatura ambiente sotto una campana per dolci o chiusa in un contenitore ermetico.