

Torta senza glutine alle pere e cioccolato

di: *Cookaround*

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La torta senza glutine alle pere e cioccolato rivisita, in chiave gluten-free, il classico dolce e l'abbinamento ormai stra-collaudato tra pere e cioccolato. Facilissima da replicare si tratta di un dolce rustico ma allo stesso tempo non banale.

Provate a rifarlo anche voi con il preparato tante torte senza glutine e fateci sapere.

INGREDIENTI

PREPARATO TANTE TORTE SENZA GLUTINE della linea "Amo Essere Senza Glutine" - 1
UOVA 3
CIOCCOLATO AL LATTE 100 gr
PERE COSCE 3
BURRO 100 gr
ZUCCHERO SEMOLATO per la finitura -

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola capiente il contenuto delle confezioni di preparato per tante torte della linea Amo Essere Senza Glutine, le uova ed il burro fuso.





2 Aggiungete anche il cioccolato al latte fuso quindi mescolate bene aiutandovi con delle fruste elettriche.





3 Tagliate le pere a metà, rimuovete il torsolo e sbucciatele.



4 Trasferite l'impasto in uno stampo da 22 cm di diametro foderato sul fondo con della carta forno.



5 Collocate le pere nell'impasto in modo tale da creare una sorta di decorazione.



6 Distribuite dello zucchero semolato sulla superficie del dolce ed infornate a 180°C per 45 minuti.



7 Sfornate il dolce, fatelo riposare per 5 minuti quindi estraetelo dallo stampo e servitelo una volta freddo.