

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake cioccolato e pere

di: *mikel@*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PERE GRANDI 2

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

CACAO AMARO raso - 1 cucchiaio da
tavola

FARINA 200 gr

BURRO 140 gr

ZUCCHERO A VELO 150 gr

UOVA 5

SALE 1 pizzico

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

ZUCCHERO A VELO PER DECORARE

poco -

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il cioccolato a bagnomaria.

Sbucciate le pere, tagliare a dadini ed infarinatele leggermente.

Con l'aiuto delle fruste elettriche montare a neve gli albumi con un pizzico di sale.

Montare il burro morbido con lo zucchero per 10 minuti, unite i tuorli uno alla volta, il cioccolato, la farina, il cacao ed il lievito.

Mescolare delicatamente e aggiungete gli albumi mescolando delicatamente per non smontare il composto.

Imburrare ed infarinare uno stampo da plumcake.

Infornate a 180°C per 50 minuti circa.

Se dopo 20-25 minuti la superficie diventa troppo scura coprire con un foglio di alluminio.

Sfornate e fate intiepidire prima di sformare.

Spolverizzate con zucchero a velo.



