

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cacao con pere e gocce di cioccolato

di: *Sara977*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **49 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PERE GRANDI 2

SUCCO DI LIMONE (mezzo limone) -

ZUCCHERO 120 gr

BURRO MORBIDO 125 gr

UOVA 3

LATTE a temperatura ambiente - 50 ml

SALE 1 pizzico

CACAO 15 gr

FARINA 200 gr

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 50

gr

ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

1 Lavate e sbucciate le pere, eliminate i torsoli e dividetele a metà

In una casseruola mettete le pere con 20 g di zucchero, il succo di limone e 4 cucchiai di acqua.





2 Fate cuocere per 3-4 minuti.

Fatele raffreddare, sgocciolatele e tagliatele a cubetti.

Preriscaldare il forno a 175°C.

Imburrate ed infarinare una tortiera da 22 cm.

Nel mixer montare il burro con lo zucchero rimasto.



3 Unite un po' per volta il latte.



4 Sempre mescolando unite un uovo alla volta.



5 Incorporate un pizzico di sale ed il cacao setacciato.



6 Terminare con la farina setacciata con il lievito, aggiungendola poco per volta.



7 Da ultimo, unite le pere e le gocce di cioccolato amalgamando delicatamente il tutto con una spatola.



8 Versate il composto nella tortiera e livellare la superficie.



9

Infornate per 45 minuti.

Cospargete con zucchero a velo.



