

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta pere e cioccolato

di: *Antonellina86*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Torta pere e cioccolato, un abbinamento classico per un dolce da presentare per qualsiasi occasione: una festa, un fine cena, una merenda o una colazione golosa.

La ricetta del dolce alle pere e cioccolato non presenta particolari difficoltà e realizzarla vi darà moltissima soddisfazione!

Se cercate altre ricette di torta al cioccolato ecco per voi altre idee gustosissime!

[ricetta torta al cioccolato](#)
[torta al cioccolato bassa](#)

INGREDIENTI

FARINA 200 gr
ZUCCHERO 150 gr
UOVA 3
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
OLIO DI SEMI 100 ml
LATTE INTERO 100 ml
PERE 6
CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

PER DECORARE

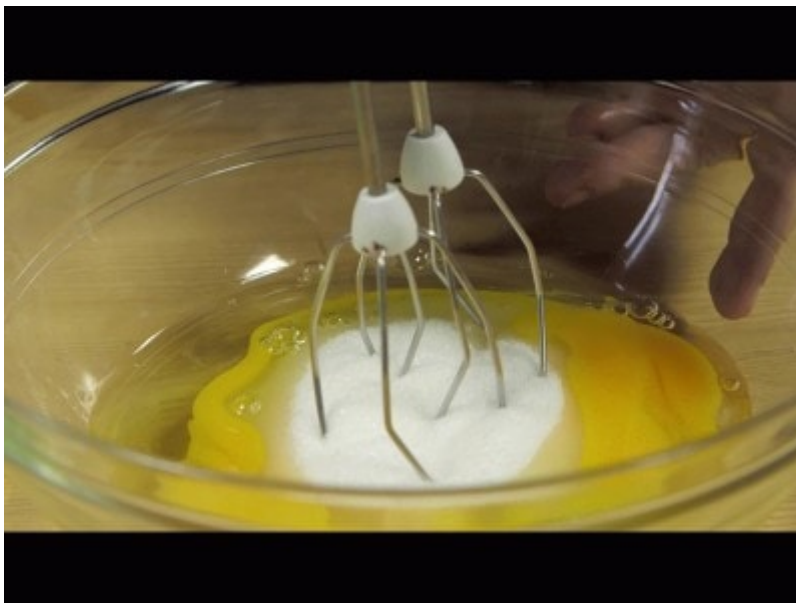
CACAO AMARO
ZUCCHERO A VELO
CONFETTINI COLORATI

Preparazione

- 1 Se volete realizzare la ricetta della torta pere e cioccolato, per prima cosa sbucciare e tagliare le pere a cubetti.



- 2 Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



3 Unire il mezzo bicchiere di olio di semi di girasole.



4 Ora, unire, poco a poco, la farina mescolando dal basso verso l'alto ottenendo un composto omogeneo.



5 Aggiungere al composto le pere tagliate a cubetti e subito dopo, i pezzetti di cioccolato.





- 6 Sciogliere il lievito nel mezzo bicchiere di latte ed unirlo al composto mescolando dal basso verso l'alto.





7 Rivestire il fondo di uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro con la carta forno.



8 Imburrare ed infarinare tutta la superficie interna dello stampo.



9 Trasferire il composto nello stampo.



10 Infornare a 150°C con forno statico per 40 minuti.



11 Sfornate il dolce, rimuovetelo dallo stampo e fatelo freddare.



12 Successivamente decoratelo a piacere con cacao in polvere, zucchero a velo e confettino colorati.



Consiglio