

Torta pere e cioccolato della nonna

Preparazione: 15 min

Cottura: 35 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina	150 g	• Montare le uova con lo zucchero quindi incorporare il burro e continuare a montare
zucchero	100 g	
uova	2	• Incorporare la farina e lievito per dolci senza smontare il composto, aggiungere due cucchiaini di latte e mescolare.
burro	100 g	
lievito per dolci	10 g	• tagliare le pere a pezzettini e sciogliere il cioccolato in un bagnomaria
pere (Meglio abate ma vanno bene anche le altre)	2	• aggiungere il cioccolato fuso, le pere e le gocce di cioccolato al composto
cioccolato fondente	60 g	• versare il tutto in una teglia imburrata e infarinata e infornare per 35 minuti a 175 gradi
gocce di cioccolato	1 cucchiaino	
latte	2 cucchiaini	• fare la prova stecchino (infilare uno stecchino dentro la torta, se lo stecchino è asciutto la torta è pronta).
		• A cottura ultimata sfornare, sformare e servire freddo.