

Torta alle pere e cioccolato che mangiavo da piccolo



Preparazione: 15 min

Cottura: 1h

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

pere	4
farina 00	250 g
zucchero	150 g
ricotta	100 g
uova	2
olio di semi	70 g
lievito per dolci	1 bustina
estratto di vaniglia	q.b.
zucchero a velo	q.b.
Scorza di arancia	q.b.
scorza di limone	q.b.

Procedimento

- Prendiamo una ciotola e montiamo insieme uova, zucchero, aroma di vaniglia e le bucce grattugiate.
- Quando il miscuglio è uniforme aggiungiamo poco per volta olio di semi e ricotta.
- Quando l'impasto è abbastanza cremoso aggiungiamo farina, lievito e cacao fino a quando non otteniamo un impasto uniforme.
- Prendiamo le pere e sbucciamole, una pera va tagliata a pezzettini e aggiunta all'impasto, le altre vanno tagliate a spicchi.
- Prendiamo l'impasto e mettiamolo in una teglia circolare di media dimensione imburata e infarinata, quando l'impasto è ben steso aggiungiamo gli spicchi di pere sulla superficie.
- Inforniamo a 180° circa per 60 minuti circa.
- Quando la torta è pronta tiriamola fuori e facciamola raffreddare per 15 minuti, quando si è raffreddata diamo una spolverata di zucchero a velo sopra la torta.
- Adesso mangiamo!