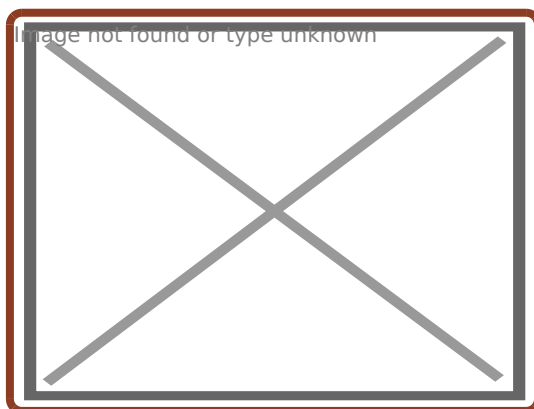


Torta al cioccolato e pere della nonna Rosa



Preparazione: 15 min

Cottura: 45 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

pere	400 g	• Sbattiamo le uova con lo zucchero.
farina	100 g	• Aggiungiamo, incorporando per bene, il cacao, la farina, l'amido di mais, il latte, il burro sciolto e per infine il lievito.
amido di mais	100 g	
latte	100 ml	• Tagliamo a fettine le pere ed le uniamo al l'impasto.
zucchero	75 g	• Versiamo l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata.
burro	70 g	• Cuociamo in forno a 180 gradi per circa 45 minuti.
cacao zuccherato	60 g	
uova	3	
lievito per dolci	1 bustina	