



Torta di pere e cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dessert - frutta - cioccolato fondente

150 gr. di farina, 120 gr. di zucchero, 2 uova, 100 gr. di burro, 1 bustina di lievito
2 pere, 60 gr. di cioccolato fondente

Preparazione

Lavorate lo zucchero con le uova fino ad ottenere un composto fluido (morbido) aggiungete il burro sciolto a bagno maria o nel microonde e continuate a mescolare, aggiungete la farina, il lievito e mescolate nuovamente.

Tagliate a pezzettoni le pere, uniteci il composto ed infine aggiungete il cioccolato a scaglie. Se l'impasto dovesse essere troppo duro aggiungete un po' di latte freddo.

Infornate a 175 gradi per circa 35 minuti.