



Torta di pere e cioccolato 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Le pere che ho utilizzato per questa ricetta sono biologiche, io quindi non le ho sbucciate, perchè la parte più nutriente sta proprio là. Sbucciatele ovviamente se non sono biologiche o se sono ammaccate.

Ingredienti: 5 pere, 800ml di acqua, 250gr di zucchero di canna, 120gr di zucchero, 175gr di cioccolato fondente, 75gr di farina, 4 uova, 1 bustina di lievito vanigliato, 100gr di burro, 1 pizzico di sale

Portate ad ebollizione l'acqua e lo zucchero e lasciate le pere in ammollo per circa 15 minuti, poi sgocciolatele e mettetele da parte. Sbattete il burro ammorbidito con lo zucchero, fino a quando diventa bianco e cremoso. Aggiungete il cioccolato fuso a bagnomaria e mescolate bene. Aggiungete uno alla volta le uova e poi la farina con il lievito. Infine amalgamate una pera tagliata a dadini. Imburrate e infarinate uno stampo di 20 cm di diametro a bordi alti. Disponete le pere in piedi, e versate l'impasto tutto intorno. Mettete nel forno preriscaldato a 180 C per 50/60 minuti. Dopo circa 40 minuti coprite la torta con un foglio di alluminio per evitare che si bruci. Fate raffreddare nel forno stesso con lo sportellino aperto. Spolverizzate con zucchero a velo prima di servire.

eCucinando.it