



TORTA PERE E CIOCCOLATO

Un dolce risveglio

 30 minuti 1 ora e 15 minuti 12 porzioni

INGREDIENTI

- 3 pere medio grandi
- 100 grammi di burro
- 150 grammi di zucchero semolato
- 3 uova di gallina
- 250 grammi di farina che lievita
- 100 grammi di latte di vacca, parzialmente scremato
- 100 grammi di gocce di cioccolato fondente

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Pulire le pere dalla buccia e dal torsolo e tagliare a tocchetti. Separare i tuorli dagli albumi e montare gli albumi a neve ferma. Lavorare i tuorli con lo zucchero, il burro ammorbidito e la farina che lievita. Aggiungere gli albumi montati a neve al composto e infine le gocce di cioccolato. Cuocere in forno a 170°C per 45 minuti circa.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (113 g)	% AR
ENERGIA	235 kcal	266 kcal	13 %
PROTEINE	4 g	5 g	10 %
CARBOIDRATI	34 g	39 g	15 %
ZUCCHERI	20 g	23 g	25 %
LIPIDI	10 g	11 g	16 %
GRASSI SATURI	6 g	6 g	31 %
FIBRE ALIMENTARI	2 g	2 g	7 %
SODIO	21 mg	24 mg	1 %