



TORTA PERE E CIOCCOLATO

Una dolce coccola

 30 minuti 1 ora e 15 minuti 12 porzioni

INGREDIENTI

- 3 pere medio grandi
- 150 grammi di zucchero semolato o 1 confezione alberghiera di miele [20 g]
- 2 unità di uovo di gallina, intero [100 g]
- 200 grammi di farina di frumento, tipo 00
- 100 grammi di latte di vacca, parzialmente scremato
- 50 grammi di cioccolato fondente 70%
- 50 grammi di cacao amaro, in polvere
- 1 unità di lievito PER DOLCI
- 5 grammi di succo di limone
- 80 grammi di olio di oliva extravergine SAPORE DELICATO

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Prepara le pere: Lava, sbuccia e taglia a cubetti 2 pere. Taglia la terza a fettine sottili per decorare e spruzzala con il succo di limone per evitare che annerisca.
- 2° Mescola gli ingredienti secchi: In una ciotola, setaccia la farina, il cacao e il lievito. Aggiungi un pizzico di sale.
- 3° Prepara il composto umido: In un'altra ciotola, sbatti le uova con il miele fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungi l'olio e il latte, continuando a mescolare.
- 4° Unisci gli ingredienti: Incorpora gradualmente gli ingredienti secchi al composto umido, mescolando con una spatola. Aggiungi i cubetti di pera e il cioccolato fondente a pezzetti.
- 5° Versa nello stampo: Rivesti la tortiera con carta forno o ungi e infarina leggermente. Versa il composto e distribuisci le fettine di pera sopra per decorare.
- 6° Cuoci: Inforna a 180°C per circa 35-40 minuti. Fai la prova stecchino: se esce pulito, la torta è pronta
- 7° Raffredda e servi: Lascia raffreddare completamente prima di servire. Puoi spolverare con un po' di cacao amaro per un tocco in più.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

| | PER 100 g | PER PORZIONE (100 g) | % AR |
|------------------|-----------|----------------------|------|
| ENERGIA | 221 kcal | 220 kcal | 11 % |
| PROTEINE | 5 g | 5 g | 11 % |
| CARBOIDRATI | 28 g | 28 g | 11 % |
| ZUCCHERI | 14 g | 14 g | 16 % |
| LIPIDI | 10 g | 10 g | 15 % |
| GRASSI SATURI | 3 g | 3 g | 14 % |
| FIBRE ALIMENTARI | 3 g | 3 g | 12 % |
| SODIO | 59 mg | 58 mg | 2 % |