



TORTA CIOCCOLATO E PERE

Una torta morbida ricca di cioccolato e pere, ideale a colazione e merenda anche per bambini



INGREDIENTI:

- 3 n.** uovo
- 1 n.** tuorlo
- 240 g.** zucchero
- 20 g.** miele
- 200 g.** farina
- 40 g.** cacao amaro Emilia Zaini
- 30 g.** gocce extra fondenti Emilia Zaini
- 2 g.** lievito in polvere
- 60 g.** olio extravergine di oliva
- 3 n.** pere abate grandi



Difficoltà
FACILE



Preparazione
75 min



Porzioni
6/8

- 1** Metti in pentola le uova e il tuorlo, lo zucchero e il miele, mescola bene con una frusta e porta il composto a 45°, questo passaggio serve per far montare bene le uova ed ottenere una torta molto soffice.

CONSIGLIO

Al posto delle pere si possono mettere anche delle mele.

- 2** A questo punto toglì le uova dal fuoco, le metti in planetaria e lascia montare per 10 minuti finchè non quadruplicano di volume, aggiungi poi la farina, il cacao, lievito, l'olio e le gocce di cioccolato, facendo attenzione a non smontare il composto. Infine le pere fresche tagliate a pezzettoni.
- 3** Metti in forno la torta a 180° per 45/50 minuti e la lascia raffreddare prima di sformarla.