



## SUCCEDE SEMPRE COSÌ di VALENTINA DELLE ROSE

*Praticamente dai tempi in cui sola in casa con Ale piccolissimo, stanca come credo di non essere mai stata, con il mollettone in testa, incavolata per un sacco di cose che non erano come volevo, ma con il cuore gonfio d'amore e di sogni che sembravano non potessero entrare nella mia vita.*

*Succede sempre così, che, mentre sono in cucina la mia testa trova un sacco di risposte. Ed è proprio in questo modo che un giorno, mi sono accorta che il profumo del cioccolato fuso, il rumore "scrocchiarello" dei blocchi tagliati a coltello, la scelta del fondente giusto e molto altro, erano diventati la mia cura.*

*La mia cura ai sensi di colpa, agli errori, alla solitudine, alla paura di non fare le cose più giuste per mio figlio, a quel senso di inadeguatezza in cui mi aveva gettato la mia nuova condizione, in contrapposizione a quell'amore smisurato che invece proprio quella nuova condizione mi aveva regalato.*

*Amo la cucina e, soprattutto, preparare dolci perché farli mi aiuta a mettere d'accordo la testa con il cuore.*

*Per quello adoro i dolci al cioccolato perché sono capaci di magie 🍫*

*Chi è qui da tanto sa che non sono una food blogger ma vorrei solo che le ricette che talvolta vi propongo, vi regalassero in quella giornata No, quel sorriso che non fate da troppo tempo, quella carezza che aspettate da sempre, vorrei che vi riportasse alla mente quel ricordo che vi conforta, vorrei che vi sia di spunto per riflettere, perché a volte basta guardare la vita da una prospettiva diversa.*

*Mi piace pensare che, come tutto questo ha fatto bene a me, lo faccia a voi!  
Fosse anche a una sola di voi.*

*A volte basta appassionarsi a qualcosa per far rientrare un po' di luce in un cuore.*

*Era da tempo che non mi mettevo carta e penna a fare prove tra forno farina e cioccolato e sono felice e onorata di averlo fatto dopo tanto tempo per Zàini.*

*Questa torta al cioccolato con le pere è veramente strepitosa e la ricetta la trovate nel carosello.*

*Ad oggi sono molto cambiata, sono più matura e consapevole continuo però a mangiare, comprare e cucinare un sacco di cioccolato.*

*@valentinadellerose  
@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini*



## SUCCEDE SEMPRE COSÌ di VALENTINA DELLE ROSE



### INGREDIENTI:

- **180g** di farina
- **40g** di cacao amaro in polvere Emilia Zaini
- **50g** di zucchero (se la volete più dolce si può arrivare anche fino a 70g)
- **50g** di olio (io ho usato quello EVO)
- **9g** di lievito per dolci
- **1** pizzico di sale
- **qb.** vaniglia
- **2** pere medie mature
- **qb.** gocce di cioccolato extra fondente 70% cacao Emilia Zaini



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
60 min



Porzioni  
6 persone



**1** Tagliate le pere a fette e tenetele da parte.

**CONSIGLIO**

Per una cottura ottimale, fate sempre la prova dello stecchino prima di sfornare la torta

**2** Mescolate giusto il tempo per amalgamare gli ingredienti liquidi con le polveri setacciate.

**3** Mettete metà impasto in una tortiera piccola (18-21 cm), disponete le pere e coprite con il resto dell'impasto.

**4** Decorate con le pere rimaste e cospargete un pochino di zucchero, cannella e gocce di cioccolato tutta la superficie.

**5** Cuocete in forno a 180° per 40 minuti circa. Il tempo di cottura dipende molto dallo stampo che usate.