

## Torta cioccolato e pere

---

Pere e cioccolato: un accostamento classico per una torta soffice e golosa. Facile da preparare, ottima per la merenda e la colazione, accompagnata da una tazza di tè o latte.



45'



8 persone

### Lista ingredienti

8 persone  
120 gr farina  
100 gr burro  
100 gr zucchero  
30 gr cacao in polvere  
3 uova  
2 pere  
8 gr lievito  
100 gr cioccolato fondente  
8 gr aroma di vaniglia

## Procedimento per la preparazione della torta

Per preparare la torta di cioccolato e pere, sbucciare le pere precedentemente lavate e tagliarle a fettine.

In una planetaria, unire il burro a temperatura ambiente assieme allo zucchero. Procedere amalgamando i due ingredienti e aggiungere le uova una alla volta.

Nel frattempo tagliare il cioccolato fondente in pezzi molto piccoli.

Unire all'impasto ottenuto la farina, il lievito, l'aroma di vaniglia e il cacao in polvere usando il setaccio in modo da evitare la formazione di grumi.

Una volta ottenuto un impasto omogeneo, aggiungere il cioccolato fondente precedentemente spezzettato. Imburrare la tortiera, preferibilmente con cerniera, e versare l'impasto livellandolo con una spatola. Per finire distribuire i pezzi di pera tagliati sopra il composto creando una composizione.

Infornare la torta ad una temperatura di 175° per 35 minuti.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	175°	35'	/	0%	V2	ON

## Consigli dello chef

Per verificare l'andamento della cottura, fare la prova dello stuzzicadenti: infilare uno stuzzicadenti nell'impasto, se estraendolo rimane asciutto, la torta è pronta.