



Torta pere e cacao - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

Torta pere e cacao

Ingredienti:

120 gr zucchero,
130 gr burro morbido,
80 gr farina di mandorle,
80 gr farina 00,
20 gr di cacao,
40 gr di frumina,
2 uova intere,
1 bustina di lievito,
vaniglia,
sale,
4 pere o 2 scatole di pere sciroppate



Preparazione:

Mescolare molto bene il burro con lo zucchero, unire un uovo alla volta.
Unire le farine, la farina di mandorle, la bustina di lievito setacciata, la vaniglia e un pizzico di sale.
Dividere l'impasto a metà.
Nel primo unire il cacao setacciato e stenderlo in una teglia apribile di 24 cm.
Aggiungere metà delle pere a tocchetti ben asciutti.
Versare l'altra metà dell'impasto e disporre a raggiera le altre otto mezza pere.
Mettere in forno a 180° per 40 minuti.
Lasciar raffreddare e spolverare con cacao e un po' di zucchero a velo.

torta - pere - cacao - dessert - merenda - frutta sciroppata

[Vai alla discussione sul forum](#)