



Torta di pere e cioccolato 4 - [Visualizza sul sito di line](#)

150 gr di cioccolato a pezzetti
2 pere mature, sbucciate e ridotte in pezzetti
200 gr di burro morbido
200 gr di zucchero semolato
175 gr de farina
50 gr di farina integrale
4 uova battute
1 cucchiaio di latte
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di lievito

Preriscaldate il forno a 180°/160°. Lavorate il burro e lo zucchero finchè il composto non risulti chiaro e spumoso. Aggiungete le uova, le due farine, il lievito, il sale, ed il latte. Mescolate bene fino a quando il composto non risulti untuoso.

Aggiungete la cioccolata e le pere, distribuendole in maniera uniforme.

Versate la miscela in uno stampo e mettetela in forno. Fate cuocere 1 ora.
Se la parte superiore del dolce si comincia a scurire, copritela con della carta alluminio continuando la cottura.

Per verificare la cottura del dolce affondateci un coltello: quando esce senza tracce di impasto, il dolce è cotto.

Fate raffreddare su una griglia, e tagliatelo in pezzi prima di servire.





