

Torta pere e cioccolato

FACILE · DOLCE · AUTUNNO · INVERNO · INTERMEDIA

1 ora in tutto (20 min preparazione · 40 min cottura) · teglia Ø 24 cm

TEGLIA **Ø 24 cm**

Ingredienti

Cioccolato fondente	100 g
Latte	120 g
Lievito	0,5 bustina
Pere	3
Uova	2
Zucchero	130 g
Sale	q.b.
Vaniglia	q.b.

Preparazione

1. Sbucciare e tagliare le pere a cubetti.
2. Tagliare il cioccolato grossolanamente in modo da avere pezzi di dimensioni diverse.
3. Mettere gli ingredienti tagliati da parte.
4. In una ciotola unire le uova e lo zucchero con un pizzico di sale. Con una frusta mescolare fino ad avere un composto omogeneo.
5. Sciogliere il burro e unirlo assieme al latte nella ciotola e mischiare.
6. Unire la farina, il lievito e la vaniglia e mescolare.
7. Unire le pere e il cioccolato precedentemente tagliati all'impasto e mescolare tutto assieme con un cucchiaio.
8. Versare l'impasto in una teglia rivestita da carta da forno.
9. Infornare in forno preriscaldato a 170°C per 35/40 minuti.

- 3 pere piccole o 2 pere grandi.
- Si può usare qualsiasi tipo di latte: il migliore secondo me è il latte d'avena della Oatly al cacao.