

Torta pere e cioccolato

La ricetta della "Torta Pere e Cioccolato"

Uova 2

Zucchero 100 gr

Farina 60 gr

Cacao amaro 2 C

Cioccolato fondente 60 gr

Yogurt naturale 0,1 125 ml

Olio 2 c

Pere 3

Pane degli Angeli 1/2 bustina

Tagliare le pere ed il cioccolato a pezzetti.

Montare una chiara d'uovo a neve.

Battere lo zucchero con l'uovo intero ed il tuorlo.

Aggiungere lo yogurt e l'olio, poi la farina mischiata con il cacao, il cioccolato e le pere.

Incorporare la chiara battuta a neve e alla fine il lievito.

Versare l'impasto in una teglia (24) rivestita di carta forno bagnata e strizzata.

Cuocere a 180° ca 30-40 minuti.