

Torta con pere e cioccolato

Ingredienti

3 uova

150 g di zucchero

250 g di farina 00

1 bustina di lievito

1 bustina di vanillina

125 ml di yogurt magro mescolato con 40 ml di latte o acqua

450 g di pere abate

150 g di cioccolato fondente alle nocciole

40 ml di liquore alla nocciola

Preparazione

Tagliare a fettine sottili le pere e lasciarle macerare per alcune ore nel liquore alla nocciola.

Battere le uova con lo zucchero per 5/10 minuti quindi aggiungere l'olio, il composto di yogurt e latte/acqua e la farina setacciata alla quale avete precedentemente mescolato la bustina di lievito e quella di vanillina.

Incorporato bene la farina, aggiungere 2/3 del cioccolato tagliato grossolanamente con un coltello.

Intanto foderate uno stampo rettangolare di circa 20 X 30 cm con carta da forno. Versateci il composto e sistemateci in modo uniforme le fettine di pere avendo cura di farle penetrare leggermente nell'impasto. Cospargete la superficie della torta con i pezzetti del cioccolato rimasto e cuocete in forno precedentemente riscaldato a 180° per circa 30 minuti.

Servite con una spolverata di zucchero a velo.

Consigli e Curiosità

Si può accompagnare con ["Biancospino" Moscato d'Asti DOCG 2012 La Spinetta](#) o in alternativa con un [Moscatello di Castiglione Colline Pescaresi IGT - Azienda Agricola Angelucci](#)

Federico Borghese