Le Ricette di Giuly - Torta Pere e Cioccolato

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un classico della cucina invernale.

INGREDIENTI:

– 210 g di farina per dolci

– 3 uova

– 150 g di zucchero

– 30 g cacao amaro

– 75 g di burro

– 80 g di latte

– 2 fialette di aroma vaniglia

– 1 bustina di lievito per dolci

– 600 g di pere

– 1 pizzico di sale

– zucchero a velo q.b

PROCEDIMENTO:

Sbattere le uova con la frusta elettrica insieme alle uova fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungere a filo il burro precedentemente sciolto nel microonde, aggiungere il latte e sbattere con le fruste elettriche a velocità media. A questo punto aggiungere la farina setacciata alla quale avrete aggiunto il lievito, il cacao e il pizzico di sale e mescolare il tutto.

Nel frattempo tagliare 1/2 pere a cubetti, aggiungerle al composto, e mescolare.

Imburrare ed infarinare una teglia a cerniera di 22 cm e versarvi tutto il composto. tagliare la pera rimanente e disporla a raggio al centro dell’impasto. Cuocere in forno preriscaldato a 175 °C per circa 45 minuti.

Controllare con uno stecchino la giusta cottura della torta. una volta cotta, fatela raffreddare e prima di servirla spolverarla con lo zucchero a velo.

Buon Appetito!

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 07/11/2026

Salvato in PDF in data: 07/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-torta-pere-e-cioccolato/07/11/2026/