

Torta con pere, amaretti e cioccolato

Ingredienti:

600 gr.di farina 00
300 gr.di zucchero
6 uova
100 gr.di burro
100 gr.di amaretti
100 gr.di cioccolato fondente
1 limone non trattato
1 bustina di lievito per dolci
2 pere

Preparazione

Tritate il cioccolato e sbriciolate gli amaretti

In un recipiente mescolate la farina, il lievito, lo zucchero, la scorza grattugiata di limone e le uova.

Amalgamate con cura, quindi incorporate il burro ammorbidito a temperatura ambiente, il cioccolato e gli amaretti.

Sbucciate le pere e tagliatele a fette

Imburrate e infarinate una teglia di 24 cm. di diametro, versatevi il composto e adagiate sopra le pere disponendole a ventaglio

Cuocete in forno a 180 gradi per 35 minuti

Con l'aiuto dello stecchino assicuratevi che la torta sia cotta all'interno deve risultare asciutta al tatto

Servite la torta tiepida o fredda accompagnata a piacere con una pallina di gelato alla vaniglia