

TORTA PERE E CIOCCOLATO



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Versare il contenuto della confezione di preparato per torta allo yogurt in una planetaria con le uova e l'olio. Lavorare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Aggiungere le pere sbucciate, detorsolate e tagliate a dadini di circa 1 cm e le gocce di cioccolato con un leccapentole.

Versare in una tortiera di 24 cm. di diametro precedentemente imburata con staccante spray e infornare in forno caldo statico a 160°C per 30-35 minuti. Lasciare raffreddare su una grata e servire spolverizzando con zucchero a velo

Ingredienti Menù

1 confezione Preparato in polvere per torta allo yogurt - PY0
q.b. Staccante spray - Q10

Ingredienti

3 Pere
150 g. Gocce di cioccolato fondente
4 Uova
100 ml. Olio di semi
50 g. Zucchero a velo