

## TORTA PERE E CIOCCOLATO



### Menù-Zutaten

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

### Zutaten

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

Chef: Monica Copetti

### Zubereitung

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 imburrata 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