TORTA PERE E CIOCCOLATO



Chef: Monica Copetti

Ingredientes Menù

1 confezione Preparato in polvere per torta allo yogurt - PY0

q.b. Staccante spray - Q10

Ingredientes

3 Pere

150 g. Gocce di cioccolato fondente

4 Uova

100 ml. Olio di semi

50 g. Zucchero a velo

Preparación

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)