TORTA PERE, AMARETTI E CIOCCOLATO



Ingredienti Menù

1 confezione Preparato in polvere per TORTA AL CIOCCOLATO - LP1X

Ingredienti

100 g. Amaretti sbriciolati

4 Pere

200 g. Acqua

4 Uova

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Versare il preparato per torta al cioccolato in una planetaria con le uova e l'acqua e impastare a velocità media per qualche minuto. Versare l'impasto in una tortiera del diametro di circa 28 cm. precedentemente imburrata e aggiungervi le pere pelate e tagliate a spicchi e gli amaretti sbriciolati. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 40 minuti circa. Sfornare e servire tiepida con una spolverata di zucchero a velo. Questa torta si accompagna perfettamente alla nostra crema inglese.

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