Torta pere e cioccolato – I dolci di Flavia

Ingredienti:

2 uova

130g zucchero

250g farina

2 cucchiai pieni di cacao

100g cioccolato fondente

1 bicchierino di rum

2 o 3 cucchiai di olio

1 o 2 bicchieri pieni di latte

1 bustina di lievito vanigliato

4 o 5 pere Williams (anche altra varietà se non la trovate, conta che siano belle mature)

Lavorazione:

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere il bicchierino di rum e poi gradualmente la farina. Mano a mano che vedete che il composto si rassoda troppo aggiungete olio e latte (le quantità della ricetta sono indicative, se vedete che il composto è troppo asciutto aggiungete un po' più di olio o di latte). Infine aggiungete il cacao e il cioccolato fondente sciolto al microonde o a bagnomaria, per ultima la bustina di lievito.

Sbucciate e tagliate le pere a pezzetti tenendone da parte circa tre spicchi per decorare sopra. Ora potete ungere e

cospargere di zucchero una teglia come faccio io, rivestirla di carta forno, imburrarla e infarinarla; potete unire i pezzetti di pera all'impasto della torta oppure mettere un po' di impasto come base sul fondo, spargere i pezzetti di pera sopra e ricoprire… come preferite voi, la torta riuscirà comunque! Decorate con fettine di pera la superficie.

Cuocere in forno statico a 180 C per 35 minuti (fate la prova dello stecchino, a volte ci vuole un po' più tempo se le pere sono mature).

Vai alla prossima ricetta.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui

---

Summer Smoothie – I dolci di Flavia

Ingredienti:

2 pere

1 pesca

4 albicocche

1 yogurt agli agrumi

1 yogurt alla vaniglia

2-3 cubetti di ghiaccio

Frullare tutti gli ingredienti prima a velocità bassa e poi via via aumentando e… voilà una merenda sana e rinfrescante che profuma dei frutti dell’estate!

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui

Vai alla prossima ricetta