

Fondente al cioccolato al latte, pera e nocciola

Ingrédients

- 190g di cioccolato al latte con un minimo del 45% di cacao
- 160g di burro
- 4 uova
- 115g di zucchero
- 20g di polvere di nocciola
- 15g di farina
- 2 pere

Préparation

1. Cioccolato e pera, un abbinamento che funziona sempre!
2. Eccoli riuniti in questo tortino al cioccolato al latte, al quale ho aggiunto un tocco di nocciola per un po' più di golosità ☺ Ingredienti : Ho utilizzato la polvere di nocciola Koro : codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Ho utilizzato il cioccolato Hukambi di Valrhona (in mancanza, puoi usare il Bahibé) : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Materiale : Cerchio di 20cm Frusta Tempo di preparazione : 20 minuti + 40 minuti di cottura Per una torta di 20cm di diametro / 8 persone : Ingredienti : di cioccolato al latte con un minimo del 45% di cacao di burro 4 uova di zucchero di polvere di nocciola di farina 2 pere QS di nocciole Ricetta : Fai sciogliere il cioccolato con il burro.
5. Aggiungi lo zucchero, mescola bene, poi incorpora le uova una alla volta.
6. Poi, aggiungi la polvere di nocciola e la farina.
7. Versa l'impasto nella tua tortiera, poi aggiungi le pere tagliate a fette sottili sopra.
8. Aggiungi infine alcune nocciole tritate sopra.
9. Inforna nel forno preriscaldato a 150°C per 40 minuti, poi lascia raffreddare prima di sformare e gustare!
10. Puoi regolare il tempo di cottura tra 35 e 45 minuti se preferisci la torta più fondente, o al contrario più soda.