

Torta rústica de pêra e chocolate

Ingrédients

- 60g de manteiga
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de avelã
- 1 ovo
- 160g de farinha T55
- 50g de maisena
- 10g de cacau em pó sem açúcar
- 50g de manteiga
- 75g de farinha de avelã
- 10g de maisena
- 70g de açúcar de confeitiro
- 1 ovo
- 70g de gotas de chocolate amargo
- 3 a 4 pêras, dependendo do tamanho

Préparation

1. Aqui está uma receita que exige pouco material, pouco tempo e poucos ingredientes: uma torta rústica de pêra & chocolate, com um toque de avelã (que você pode substituir por amêndoa se preferir), que requer apenas um rolo de massa e uma assadeira para sua execução.
2. Obviamente, todo o sucesso desta torta reside nas pêras que você escolher, elas devem ser perfumadas, é claro, e não muito maduras, sob o risco de ter fatias irregulares e soltarem água durante o cozimento. Finalmente, eu quis dar um toque de originalidade com uma massa de torta bicolor, mas você pode, é claro, usar a massa doce de avelã sem adicionar o cacau.
3. Tempo de preparo: 45 minutos + descanso + 40 minutos de cozimento. Para uma torta para 8 a 10 pessoas: A massa doce de avelã & chocolate: de manteiga de açúcar de confeitiro de farinha de avelã 1 ovo de farinha T55 de maisena de cacau em pó sem açúcar. Bata a manteiga com o açúcar de confeitiro e a farinha de avelã.
4. Emulsione com o ovo e, em seguida, adicione a farinha e a maisena.
5. Pare de misturar assim que a massa estiver homogênea.
6. Em seguida, divida a massa em duas e adicione o cacau em uma das partes.
7. Finalmente, faça pequenos cilindros com as duas massas e cole-os uns aos outros alternadamente.
8. Envolve tudo em um filme plástico e coloque a massa na geladeira por no mínimo 1 hora (você pode prepará-la na noite anterior e deixá-la na geladeira durante a noite).
9. O creme de avelã com gotas de chocolate: de manteiga de farinha de avelã de maisena de açúcar de confeitiro 1 ovo de gotas de chocolate amargo. Bata a manteiga com o açúcar de confeitiro, depois adicione a farinha de avelã e a maisena.
10. Finalmente, adicione o ovo e depois as gotas de chocolate.
11. Montagem e cozimento: 3 a 4 pêras, dependendo do tamanho. Algumas gotas de chocolate. Descasque as pêras, tire o miolo, corte-as ao meio e depois em fatias finas.
12. Abra a massa em um grande círculo de cerca de 2mm de espessura.
13. Espalhe o creme de avelã por cima, deixando uma borda de 3cm sem creme, depois coloque as meia-pêras sobre o creme de avelã, pressionando-as levemente no creme.
14. Feche a torta dobrando as bordas.

15. Adicione algumas gotas de chocolate e asse a torta no forno pré-aquecido a 175°C por cerca de 40 minutos.

16. Deixe amornar e, em seguida, delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com