



## Torta pere e cioccolato



### Ingredienti

- 2 Pere abate
- 20 g di Uva sultanina
- 5 Amaretti
- 50 g di Cioccolato fondente
- 5 Noci
- 2 rotoli di Pasta Brisée

### Preparazione

1. Stendete la Pasta Brisée Buitoni in una teglia tonda precedentemente imburata ed infarinata poi aggiungete le pere pulite e tagliate in quattro, l'uva, il cioccolato, gli amaretti sbriciolati e le noci a pezzetti. Chiudete con il secondo rotolo di Pasta Brisée e infornate a 180° C per 30 minuti. Quando sarà cotta, togliete la torta dal forno, fatela raffreddare e spolveratela con lo zucchero a velo.

Informazioni nutrizionali

🕒 40

👤 4 4 persone