



# Torta pera e cioccolato

## Ingredienti

3 uova  
130 g zucchero  
250 g farina 00  
100 g cioccolato fondente  
2 pere sode  
60 g latte  
1 bustina lievito per dolci

Una ottima torta per la prima colazione!

Sbattere le uova con lo zucchero e quando sono belle spumose e chiare aggiungere il burro ammorbidito e continuare a sbattere.

Aggiungere poi la farina ed il latte non freddo di frigo e quando sono ben amalgamati aggiungere il lievito, le due pere tagliate a pezzettini ed il cioccolato tagliato grossolanamente con un coltello.

Cuocere in teglia ben imburata ed infarinata per 40 minuti a 180°.

Gustare fredda con una spolverata di zucchero a velo.