



## Torta pere, mele e cacao

### Ingredienti

200 gr farina

150 zucchero

2 pere

1 mela

125 gr burro

60 gr di cacao

2 uova

2 cucchiaini di cannella

una bustina di lievito

qualche amaretto sbriciolato per la copertura

Ideale in questo periodo in cui pere e mele sono buonissime!

Cuocere le pere e la mela e schiacciarle a purea. Montare il burro con lo zucchero, aggiungere un uovo alla volta. Miscelare farina, cannella, lievito e cacao (aggiungerli setacciati al burro montato, alternando con la purea di frutta). Mettere in una tortiera da 24 cm., cospargere con gli amaretti tritati ed infine cuocere in forno preriscaldato a 180 per 35 minuti.