

Crostata pere e cioccolato



Ingredienti:

- 200 g. di farina 00
- 50 g. di farina di mandorle
- 100 g. di zucchero
- 100 g. di burro
- 1 uovo
- aroma di vaniglia o vanillina

per la farcia:

- 2 pere mature
- 80 g. di farina di mandorle
- 80 g. di zucchero a velo
- 15 g. di cacao zuccherato
- 50 g. di cioccolato fondente
- 70 g. di burro morbido
- 2 uova

Preparazione:



Mescolare le farine con lo zucchero, la vaniglia e impastare con il burro freddo a pezzetti.



Aggiungere l'uovo e, se necessario, un po' di acqua fredda.



Impastare velocemente e lasciar riposare in frigorifero per un'ora.

Preparare la farcia sbattendo il burro morbido con lo zucchero a velo, inserire lentamente il cioccolato fuso tiepido, il cacao, la farina di mandorle e le uova, una alla volta.



Imburrare e infarinare uno stampo per crostate, stendere l'impasto tenuto in frigorifero , bucherellare e rifilare il bordo .

Versare la farcia nel guscio e pareggiare. Tagliare le pere a spicchi e disporli sulla torta, a raggiera.



Infornare a 180° per circa 30 minuti.

