

Torta alle Prugne della California e pere

Porzioni: 6 persone

Preparazione: 40 min

Cottura: 35 min

Ingredienti:

Per la farcitura

80 gr di Prugne della California
3 pere
1 noce di burro
rum bianco q.b.

Per l'impasto:

4 Uova
250g Zucchero
200g Farina setacciata
50g Gocce di cioccolato fondente
20g cacao amaro



Preparazione:

Tagliate 3 pere e privatele del torsolo, fatele rosolare in padella con una noce di burro. Sfumate con del rum bianco e aggiungete 1 Prugna della California per ogni pera tagliata a metà.

Preparate l'impasto con uova, zucchero e montare il tutto. Versate la farina setacciata e incorporatela all'impasto piano piano. Aggiungete le Prugne della California tagliate a pezzetti, le gocce di cioccolato fondente e un cucchiaio di cacao. Disponete le pere in una tortiera con un foglio di carta da forno, versate l'impasto e cuocete in forno 170° per 35 minuti

Non vi resta che godervi questa torta straordinaria!