

Ciambella pere e cioccolato

Data: 12 marzo 2014 | Autore: Maria Cristina Rotundo



E' risaputo che l'accostamento pere-cioccolato sia vincente. Provate questa ciambella alle pere da servire assieme ad una salsa al cioccolato e vedrete che successo!

INGREDIENTI:

- “3 pr di farina
- “2 Võva
- “# pr di cioccolato
- “ FÂ F' ææ F ÖöçF &P
- “S pr di pere kaiser
- “# pr di zucchero
- “ pr di burro
- “ÖW§I ustina di lievito per dolci
- “ AE-ÖoæP
- §V66†W&ò `elo q.b.

PROCEDIMENTO:

1. Rosolate le pere tagliate a dadini in una padella assieme a 50 gr di zucchero per una diecina di minuti.
- 2."Æ vorate il burro con lo zucchero rimanente e dopo un po' aggiungete i tuorli e lavorate ancora.
- 3." vv—VævWFR AE `arina, la scorza grattugiata di un limone e il lievito. Amalgamate bene.
4. Quindi unite le pere rosolate con lo zucchero e gli albumi che avrete montato a neve in una ciotola

a parte (amalgamateli lentamente con movimenti circolari dal basso verso l'alto).

5. Versate il composto in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato e ponete in forno a 180° per 50 minuti.

6."–çFò `ate fondere il cioccolato a bagnomaria mescolandolo con la panna.

7.•6W vite la ciambella con accanto la salsa al cioccolato.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/ciambella-pere-e-cioccolato/73862>

