

# 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 salsina al cioccolato e vedrete che successo!

## INGREDIENTI:

- 3 pr di farina
- 2 Vdva
- # pr di cioccolato
- FÂ F' ææ F ÖçF &P
- S pr di pere kaiser
- # pr di zucchero
- pr di burro
- ÖW§! ustina di lievito per dolci
- Æ-ÖöæP
- §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 Æ `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."—çF 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](http://www.infooggi.it)

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

