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:

- 300 gr di farina
- 3 uova
- 200 gr di cioccolato
- 1 dl di panna da montare
- 500 gr di pere kaiser
- 200 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- Mezza bustina di lievito per dolci
- 1 limone
- Zucchero a velo 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. Lavorate il burro con lo zucchero rimanente e dopo un po’ aggiungete i tuorli e lavorate ancora.
3. Aggiungete la farina, 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. Intanto fate fondere il cioccolato a bagnomaria mescolandolo con la panna.
7. Servite 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