



TORTA DI CIOCCOLATO E PERE SENZA GLUTINE

Ingredienti:

Due uova bio

80gr. di zucchero di canna bio

80gr. di burro tedesco o danese

70gr. fecola

70gr. farina mais fioretto

70gr. farina di riso bio

Vino S.Spirito q.b.

½ bustina di lievito Bertolini

Un vasetto yogurt bianco bio

Cioccolato fondente Nero Perugina (circa 30 gr.)

Cacao Van Houten

Una pera bio dolce ma soda

Buccia di limone bio qb

Preparazione:

Montare i rossi di due uova con lo zucchero, aggiungere il burro ammorbidito e montare di nuovo.

Aggiungere lo yogurt, le farine, la buccia grattugiata di un limone un pizzico di sale e il lievito.

Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e aggiungerli all'impasto mescolando delicatamente.

Spezzettare il cioccolato a scaglie e unire all'impasto.

Imburrare e infarinare con farina di riso bio, uno stampo per ciambella con buco e versare metà dell'impasto.

Unire all'altra metà dell'impasto, 2-3 cucchiari di cacao e aggiungere un dito di vino S. Spirito e poi versare nella tortiera.

Aggiungere delle fettine di pera bio con la buccia, disposte a raggiera e infornare per circa 40 minuti a 170/180 gradi.

