

Torta Campagnola

circa 12 porzioni

 media

● up to 60 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per
Torta Margherita
125 g burro o margarina
100 ml latte
3 intere uova
1 cucchiaino di cacao amaro
50 g zucchero
230 g pere sciropate
sgocciolate

1 Preliminari:

Seguire i preliminari, la preparazione dell'impasto e la cottura come indicato sul retro della confezione del Preparato per Torta Margherita, utilizzando uno stampo a ciambella (diametro 24 cm) imburato ed infarinato. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

2 Preparazione dell'impasto:

Versare nella terrina la miscela contenuta nella busta grande, il burro, le uova e 80 ml di latte. Lavorare con lo sbattitore alla massima velocità per circa 4 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Mettere 2/3 della pasta nella tortiera. Distribuirvi sopra le pere tagliate in quarti. Aggiungere alla pasta rimasta il cacao, lo zucchero ed il latte e mescolare. Coprire le pere e livellare.

3 Cottura:

Cuocere sul ripiano inferiore (medio se forno a gas) del forno preriscaldato per 45-55 minuti.

4 Temperatura:

Forno elettrico: 180°C, forno ventilato: 170°C, forno a gas: 190°C.
Togliere dal forno e far riposare per 10 minuti. Sformare con l'aiuto di un coltello e far raffreddare. Cospargere con lo zucchero al velo contenuto nella confezione del Preparato per Torta Margherita.



cameo



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde
