


Torta cioccolato e pere

circa 12 porzioni

 facile up to 40 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di La Soffice al Cioccolato

1 pera

Accendere il forno a 165°C. Imburrare ed infarinare il fondo di uno stampo rotondo del diametro di 24 cm.

Versare il contenuto della busta in una terrina, unire una mezza pera tagliata a pezzettini e versare il tutto nello stampo rotondo.

Tagliare l'altra metà della pera a fettine sottili e disporle sulla torta. È importante che le fettine siano sottili in modo che non cadano sul fondo durante la cottura.

Cuocere sul ripiano inferiore del forno per 40 minuti circa.

***Consigli:**

Al posto della pera si può usare frutta a piacere come una mela e una banana.

Anziché usare uno stampo tondo, si può usare anche uno stampo a cassetta o a ciambella.