

Torta d'Autunno

12 porzioni



up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per
Torta al Cacao
125 g burro a temperatura
ambiente
uova (60-65 g)
80 ml latte
150 g pere a cubetti
1 cucchiaino di cannella in
polvere

Per decorare:

20 g mandorle affettate
20 g zucchero semolato

Preliminari:

Preparare 1 terrina, 1 sbattitore elettrico con fruste, 1 tortiera preferibilmente a cerchio apribile (Ø 24 cm) con solo fondo imburrato ed infarinato. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

Preparazione dell'impasto:

Versare nella terrina la miscela, il burro, le uova e il latte. Lavorare con lo sbattitore alla massima velocità per circa 4 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere la pera tagliata a cubetti e la cannella.

Versare l'impasto nella tortiera e livellare con il dorso di un cucchiaio, cospargere le mandorle affettate e lo zucchero semolato.

Cottura:

Cuocere sul ripiano inferiore (medio se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas 190°C) per 45-55 minuti circa.



cameo

Finitura:

Togliere la torta dal forno e dopo 10 minuti, sformarla con l'aiuto di un coltello. Spolverizzare di zucchero al velo la torta raffreddata prima di servirla.

