Torta pere e cioccolato

INGREDIENTI

- 270 gr di farina
- 120 gr di zucchero
- 200 gr di panna fresca
- 120 gr di burro
- 200 gr di cioccolato fondente
- 2 uova, 1 intero e 1 solo tuorlo
- Un pizzico di sale
- 1 o 2 pere
- Mezzo cucchiaino di lievito

PREPARAZIONE

Mettere in una ciotola farina, zucchero, uova, burro, sale, lievito ed impastare il tutto.

Prendere una teglia di cm 27 e stendere l'impasto.

Tagliare le pere a fette fino a coprire il tutto.

Coprire con un foglio di carta da forno e mettere sopra un peso (fagioli secchi o ceci) e mettere in forno caldo a 170° per 35 minuti. Lasciare raffreddare la torta. Nel frattempo sciogliere a bagnomaria il cioccolato con la panna.

Una volta pronto versarlo sulla torta.

Nota: La torta pere e cioccolato si conserva per due o tre giorni, meglio se in frigorifero.....se avanza !!!