

TORTA PERE E CIOCCOLATA



INGREDIENTI:

180 g di frumento demeter vanadis macinato al momento (meglio se finemente)
3 uova bio
80 g di zucchero di canna integrale biofarm
1 yogurt naturale bio (di soia per gli intolleranti al lattosio)
2 cucchiaini da minestra di cacao magro in polvere rapunzel
1 cucchiaino da tè di lievito in polvere pural
1 pera matura bio tagliata a pezzetti
1/4 di tavoletta di cioccolato amara 70% liebhart's tagliata a pezzetti
un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Mescolare bene tutti gli ingredienti (l'ordine è indifferente).
Versare in una tortiera foderata con carta da forno.
Mettere nel forno riscaldato a 180 gradi per 35-40 minuti.

La torta può essere gustata così com'è oppure servita con marmellata di fragole e panna montata.