Receta de Torta de Pera, Avellanas y Chocolate

Tiempo: 90 min - 8 porciones

Ingredientes:

100 g de avellanas peladas 150 g de harina con levadura

175 g de mantequilla

150 g de azúcar extrafina

2 huevos batidos

5 peras pequeñas maduras

50 g de chocolate en trocitos

2 cucharas de mermelada de durazno



- 1. Precalentar el horno a 160 °C. Engrasar y forrar un molde redondo de 20 cm.
- Triturar las avellanas. Añadir la harina y mezclar. Agregar la mantequilla y mezclar hasta que se formen migas. Añadir el azúcar y los huevos y mezclar de nuevo. Trocear dos peras e incorporarlas junto al chocolate, con cuidado, a la masa de la torta.
- 3. Verter la mezcla en el molde preparado y alisar la parte superior. Pelar, deshuesar y cortas las peras restantes. Repartir por encima del biscocho. Presionar ligeramente y hornear durante 50-60 minutos, hasta que se sienta firme al tacto. Enfriar en el molde durante 10 minutos, desmoldar y esperar que se termine de enfriar. Calentar un poco la mermelada y decorar la torta con ella.

