

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.
2. 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 cortar 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.

