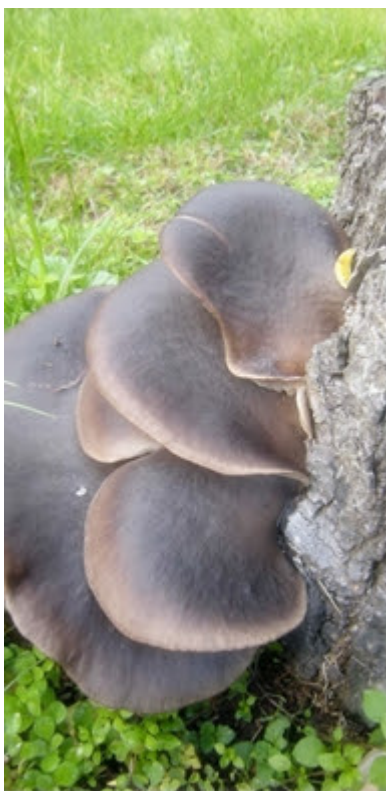


Attimi d'autunno.....





<http://pensieripasticci.blogspot.com>



<http://pensieripasticci.blogspot.com>







<http://pensieriapasticci.blogspot.com>



...ecco alcuni scatti d'autunno nel mio giardino.....

Attimi rubati prima della pioggia, angolini nascosti, presenze silenziose, colori in evoluzione, profumi e sapori intensi, momenti di pace.....

Torta soffice al cioccolato fondente e pere

Ricetta preparata col Bimby in un pomeriggio autunnale

Ingredienti:

150 gr cioccolato fondente

2 cucchiaini di cacao in polvere

150 gr fruttosio (per me!) o 200 gr zucchero

230 gr farina [autolievitante del Molino Rossetto](#)

1 pizzico di sale

100 gr burro morbido

70 gr fecola di patate

120 gr yogurth bianco

80 gr latte parzialmente scremato

3 uova

mezzo cucchiaino di vaniglia bourbon (per me!) o una bustina di vanillina

2 pere (circa 500 – 600 gr)

zucchero a velo a piacere (io non l'ho messo)

Preparazione:

Tritare il cioccolato molto finemente (deve essere quasi polverizzato) 15 sec. vel.8-9, aggiungere il burro, lo zucchero o il fruttosio, le uova, lo yogurth, il latte, e la vaniglia o vanillina; lavorare gli ingredienti 40 sec.vel.4. Unire la farina, la fecola e il sale precedentemente amalgamate fra loro e setacciate con un colino a maglie piuttosto fitte per evitare eventuali grumi..1 min.vel.5. Imburrare ed infarinare una tortiera possibilmente apribile del diametro di cm.24 e versare la metà del composto. Sbucciare le pere, tagliarle a spicchi di 2-3 cm di altezza e unirle all'impasto. Spolverare le pere col cacao in polvere. Ricoprire con l'altra parte dell'impasto. Cuocere in forno ventilato caldo a 170° per circa 40 minuti (controllate sempre con lo stecchino, dipende dal forno!), se si usa il forno statico cuocere a 150°. Servire la torta spolverizzandola a piacere di zucchero a velo.

Ricetta senza Bimby:

Tritare con un robot da cucina o grattugiare il cioccolato. Sempre nel robot, inserire le uova, il cioccolato tritato, lo yogurth, il latte, la vaniglia, lo zucchero o il fruttosio e il burro ed azionare alla massima potenza per vari minuti, in modo da avere un bell'impasto morbido e liquidino. Unire la farina, la fecola e il sale precedentemente amalgamate fra loro e setacciate con un colino a maglie piuttosto fitte per evitare eventuali grumi. Continuare ad amalgamare alla massima velocità, in modo da ottenere un bell'impasto denso e morbido. Imburrare ed infarinare una tortiera possibilmente apribile del diametro di cm.24 e versare la metà del composto.

Sbucciare le pere, tagliarle a spicchi di 2-3 cm di altezza e unirle all'impasto. Spolverare le pere col cacao in polvere. Ricoprire con l'altra parte dell'impasto. Cuocere in forno ventilato caldo a 170° per circa 40 minuti

(controllate sempre con lo stecchino, dipende dal forno!), se si usa il forno statico cuocere a 150°.
Servire la torta spolverizzandola a piacere di zucchero a velo.



...buona giornata autunnale a tutti voi!