



# Torta morbida al cioccolato, pere e uvetta

con nocciole | 6-8 porzioni | Impasto pronto

50 minuti

2006



Pera



Nocciole



Rosmarino



Uvetta



Preparato per torta  
al cioccolato



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?  
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Zucchero, Burro

## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pera**	2 pezzi	2 pezzi
Nocciole <b>2)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Rosmarino	1 pezzo	1 pezzo
Uvetta	20 g	20 g
Preparato per torta al cioccolato** <b>7) 8) 13)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	473 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5324 kJ/ 1272 kcal	1127 kJ/ 269 kcal
Grassi (g)	50 g	11 g
Grassi saturi (g)	12 g	3 g
Carboidrati (g)	184 g	39 g
Zuccheri (g)	120 g	25 g
Fibre (g)	13 g	3 g
Proteine (g)	19 g	4 g
Sale (g)	2 g	0 g

## Allergeni

**2)** Frutta a guscio **7)** Latte **8)** Uova **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

## Mi raccomando!

### Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti  
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](http://hellofresh.it)



## Preriscaldare il forno

**TIP: per disporre la carta da forno in modo semplice in uno stampo circolare, tagliatene un pezzo abbastanza largo da coprire il fondo e le pareti dello stampo, quindi bagnatelo leggermente sotto acqua corrente e accartocciatelo su se stesso. Apritelo e foderate la teglia.**

- Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica.
- Sbucciate una delle **pere** (potete usare un pelapatate), eliminate il torsolo e tagliatela a cubetti di 1-2 cm.
- Foderate uno stampo circolare da 20 cm con carta da cucina.



## Caramellare la pera

- Mentre la torta è in forno, tritate grossolanamente le **nocciole**. Portate una padella antiaderente sul fuoco e tostatele, senza condimenti, per 3-4 minuti, mescolando spesso, finché saranno dorate e fragranti, poi spostatele in una ciotolina.
- Tagliate l'altra **pera** a fettine sottili (potete tenere la buccia) di circa 0,5 cm.
- Riportate la padella su fuoco medio e fondete una noce di **burro**.
- Aggiungete le **pere** e il **rosmarino**, condite con un pizzico di **sale** e **zucchero** e cuocete per 7-8 minuti, voltandole a metà cottura.



## Cuocere la torta

**TIP: assicuratevi che il forno abbia raggiunto la giusta temperatura prima di infornare la torta.**

- Versate il **preparato per torta** in una ciotola con l'**uvetta** e la **pera** a cubetti e mescolate bene. Trasferite l'impasto ottenuto nello stampo.
- Cuocetelo in forno caldo per 45-50 minuti. Se utilizzate uno stampo circolare da 26 cm, cuocetelo per circa 30 minuti (la torta risulterà leggermente più bassa rispetto alla foto).
- Verificate la cottura inserendo uno stuzzicadenti: se fuoriesce pulito e asciutto la torta è pronta. In caso contrario, cuocetela per altri 5 minuti.



## Disporre nei piatti

- Sfornate la **torta** e lasciatela intiepidire per qualche minuto.
- Toglietela dallo stampo, mettetela su un piatto da portata e guarnitela con le **pere** caramellate, disponendole a raggiera, e le **nocciole**.

Buon Appetito!