

Torta alle pere e cacao senza glutine



- DIFFICOLTA': Facile
- TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 min
- TEMPO DI COTTURA: 40 min
- PORZIONI: 6-8 Porzioni

Introduzione:

La Torta a pere e cacao senza glutine è un dolce facile da preparare, molto buono che non si sbriciola. Leggera e gustosa,

preparata senza burro e senza latticini.

Una torta dalla consistenza sorprendente;umida, tenera, compatta che lascia in bocca un sapore straordinario.

Pere e cacao è un connubio perfetto, se poi aggiungete un po' di vaniglia e qualche goccia di amaretto liquore, glassate con il cioccolato fondente e ricoprite con granella di nocciole, sarà difficile non amarla al primo morso!

La torta morbida alle pere e cacao è perfetta non solo per i celiaci, per gli intolleranti al lattosio ma anche per chi è a dieta e non vuole rinunciare di mangiare bene ma con gusto!

[Ingredienti:](#)

[Cosa serve:](#)

[Consigli:](#)

Ingredienti:

350 g di Farina di Riso

220 ml di Albume

20 g di Cacao amaro

60 g di Zucchero di Cocco

Q.b Aroma alla vaniglia

Q.b Amaretto liquore

1 Pera grande

150 ml di Latte di Mandorla s.z.

6 g di Lievito per dolci

60 ml di Olio Extra vergine d'oliva

Cosa serve:

Ciotola

Frustino

Stampo a cerniere 22 cm/Stampo di silicone

Carta da forno

Tagliere

Coltello

Bilancia

Consigli:

- La Torta morbida alle pere e cacao si conserva a temperatura ambiente per 3-4 giorni.
- Potete tagliarla a fette e congelarla, basterà lasciarla fuori dal freezer la sera prima.
- Si può mangiare sia calda che fredda.
- Potete sostituire le pere con qualsiasi frutta a piacere.
- Lo zucchero di cocco si sostituisce con qualsiasi altro dolcificante a piacere come lo zucchero di canna, lo zucchero di datteri, (la stessa quantità 60 g) miele, sciroppo di agave, sciroppo di riso (80 g circa).

Procedimento:

Preriscaldate il forno a 180 gradi.

In una ciotola aggiungete tutti gli ingredienti secchi, tranne il lievito, mescolate con una forchetta e poi versate gli ingredienti liquidi. Mescolate velocemente con un frustino fino a che l'impasto non risulti liscio e omogeneo. Lavate e tagliate la pera a cubetti, inseritela nell'impasto, continuate a mescolare ed infine aggiungete il lievito.

Foderate con carta da forno uno stampo a cerniera da 22 cm oppure usate uno stampo in silicone a vostra scelta sempre da 22, versate all'interno l'impasto, livellate la superficie con una spatola e infornate. Cuocete a 180 gradi per 40 minuti.

Trascorso il tempo, prima di sfornare fate la prova stecchino, se risulterà cotta lasciatela ancora qualche minuto in forno e poi sfornate.

Fatela raffreddare completamente. Quando sarà pronta, preparate la glassa. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato, versatelo sopra la torta, ricoprite la superficie con la granella e lasciate a temperatura ambiente per un'ora circa. Quando la glassa risulterà croccante, la vostra Torta alle pere e cacao sarà pronta per essere servita!