

Ingredienti

4 grosse pere 100 g di farina 80 g di margarina di soia 80 g di zucchero 50 g di cioccolato al latte a dadini

Preparazione

Sbucciamo e tagliamo le pere a dadini e lasciamole sbollentare in un tegamino con 1 tazza di acqua. Poi scoliamole e poniamole in una pirofila (che si possa infornare) e sopra versiamo un composto fatto dalla margarina, zucchero, farina e il cioccolato, mescolato grossolanamente in modo da ottenere dei "molliconi". Inforniamo a temperatura media per circa 15-20 minuti e finché la superficie non risulterà leggermente dorata.

Servire freddo, o al massimo tiepido.

Un dessert rapido, gustoso, leggero, ideale come dopopasto, perfetto come merenda, spuntino e a colazione.