



ingredienti

200 g di farina "0"
50 g di cacao in polvere zuccherato
1/2 bustina di lievito per dolci
1 bicchierino di olio di semi
1 uovo
1 pera
1 sorso di brandy
70 g di zucchero di canna
1 po' di latte

preparazione

sbattiamo con uno sbattitore elettrico l'olio, lo zucchero, e poi l'uovo fino ad ottenere una crema omogenea. aggiungere poi la farina e il cacao in polvere. per ammorbidire il tutto un po' di brandy e continuare a mescolare. poi in un angolino versare del latte e il lievito sul latte. nel frattempo sbucciamo e tagliamo la pera a dadini. mescoliamo la nostra torta omogeneizzando anche il lievito e il latte e alla fine aggiungere la pera. ungiamo e infariniamo la teglia e versiamoci dentro l'impasto.

inforniamo in forno preriscaldato per 25-30 minuti e comunque, come abbiamo imparato a fare, facciamo la prova dello stecchino.

appena cotta sforniamo e poi lasciamo intiepidire prima di toglierla dalla teglia.

ottima per la colazione e per la merenda.