

TORTINO DI PASTA FROLLA A L CIOCCOLATO CON PERE AL VINCOTTO PRIMITIVO

Ingredienti per un kg.

850 gr. farina tipo “0”

150 gr. di cioccolato in polvere

230 gr. di tuorli d’uovo

400 gr. di zucchero a velo

500 gr. di burro

Impastare il burro con lo zucchero, unire le uova e successivamente la farina con il cioccolato affinché il composto non risulta omogeneo, chiudere nella pellicola e far riposare in frigo per alcune ore.

Stendere al pasta frolla secondo le dimensioni del tortino da preparare e metterla nelle forme.



Sbucciare le pere e tagliarle a pezzi adagiandole su un piatto, cospargerle di zucchero a velo e Vincotto Primitivo. Mescolarle bene e lasciarle riposare per 10 min.



Mettere le pere nel tortino e chiuderlo con un disco di pasta frolla.



Cuocere a 180° per 20 min. Sfornare, lasciare raffreddare e decorare a piacimento.

