



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

onlus
ASSOCIAZIONE
ITALIANA
PERSONE
DOWN

AIPD
BELLUNO

TORTA CIOCCOLATO E PERE



INGREDIENTI

1 (UN) VASETTO DI YOGURT
ALLA VANIGLIA

1 (UN) VASETTO DI
ZUCCHERO

3 (TRE) VASETTI DI FARINA

1 (UN) VASETTO DI OLIO
D'OLIVA

3 (TRE) UOVA

1 (UNA) BUSTINA DI
LIEVITO

COSA SERVE IN CUCINA

INSALATIERA

CUCCHIAIO

TORTIERA

COLTELLO

SBATTITORE ELETTRICO

FORNO



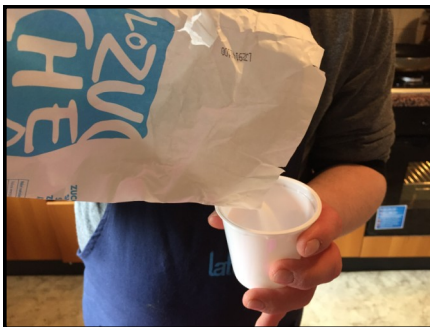
VERSARE LO YOGURT NELL'INSALATIERA. TENERE IL VASETTO VUOTO PER MISURARE GLI ALTRI INGREDIENTI.



PRENDERE LE UOVA. ROMPERE IL GUSCIO SBATTENDOLO CON DELICATEZZA SUL BORDO DELL'INSALATIERA.



CON LE MANI APRIRE L'UOVO IN DUE META' . ROVESCIARE IL CONTENUTO NELL'INSALATIERA.



RIEMPIRE IL VASETTO DI ZUCCHERO



VERSARE IL VASETTO DI ZUCCHERO NELL'INSALATIERA



RIEMPIRE IL VASETTO DI OLIO D'OLIVA



VERSARE IL VASETTO DI OLIO D'OLIVA
NELL'INSALATIERA



PRENDERE UNO SBATTITORE ELETTRICO E
MESCOLARE BENE GLI INGREDIENTI



AGGIUNGERE 3 (TRE) VASSETTI DI FARINA



CONTINUARE A MESCOLARE CON LO SBATTI-
TORE ELETTRICO



VERSARE LA BUSTINA DI LIEVITO
NELL'INSALATIERA



CONTINUARE A MESCOLARE CON LO SBATTI-
TORE ELETTRICO



CON UN COLTELLO TAGLIARE LA BARRETTA DI
CIOCCOLATO IN TANTI PICCOLI PEZZI



SBUCCIARE LE PERE E TAGLIARLE IN PICCOLI
PEZZETTI



VERSARE I PEZZETTI DI PERA E I PEZZETTI DI
CIOCCOLATO NELL'INSALATIERA



CON UN CUCCHIAIO MESCOLARE BENE TUTTI
GLI INGREDIENTI



FIN QUANDO L'IMPASTO DIVENTA OMOGENEO



UNGERE LA TORTIERA CON UN PO' DI OLIO



VERSARE TUTTO L'IMPASTO NELLA TORTIERA



METTERE IN FORNO A 180 GRADI PER 30
(TRENTA) MINUTI

QUANDO LA TORTA E' COTTA LASCIARLA RAFFREDDARE E
COSPARGERLA CON LO ZUCCHERO A VELO

