

# Pere affogate

circa 20 pezzi



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Preliminari:**

100 g di cioccolato da cucina

**Guarnizione:**

465 g di pere dimezzate sgocciate

**Pasta:**

250 g di farina

1 bustina di Lievito Dr. Oetker

200 g di zucchero

4 uova

125 g di burro fuso

1.25 dl di latte

**Decorazione:**

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Ungere una placca da forno o foderarla con carta oleata.

Sciogliere il cioccolato da cucina a fuoco dolce a bagnomaria e rimestare per ottenere un composto omogeneo. Lasciare raffreddare.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C****Aria calda: circa 160 °C****2 Guarnizione:**

Per la guarnizione, sgocciolare le pere in un colino e asciugarle con carta assorbente.

**3 Pasta:**

Per la pasta, setacciare la farina e il lievito in polvere in una ciotola a chiusura ermetica (capacità di 3 litri). Mescolare con lo zucchero. Aggiungere le uova, il burro, il latte e il cioccolato fuso. Chiudere la ciotola e agitare energicamente (per ca. **30 secondi**) per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Mescolare ancora accuratamente l'impasto con una frusta o una spatola di gomma.



**Dr. Oetker AG/SA**

Versare l'impasto sulla placca da forno preparata e livellare. Tagliare le pere a fettine e disporle sull'impasto accavallandole.

Cuocere nella parte media del forno per ca. **30 minuti**.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

Sistemare la placca da forno su una gratella e lasciare raffreddare il dolce.

#### ④ Decorazione:

Scaldare la glassa e versarla a fili sul dolce. Prima di servire, tagliare in porzioni a volontà.

