



# TORTA CACAO E PERE

<b>KOMPLET Black Soft</b>	1000 g
<b>Delifruit Pera</b>	900 g
Olio di semi	500 g
Uova	400 g
Acqua	50 g
Farina di mandorle	50 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne la pera) per 10 min. ca. con frusta a media velocità. Colare in stampi unti diametro 18 cm (350 g)  
Depositare **Delifruit Pera** ad anello sopra l'impasto. Decorare con mezza pera sciroppata centrale.

**Cottura:** 165° C per 30 minuti circa.

Quando fredda gelatinare con **Belnap** e decorare a piacere.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!