

Crostata di pere e cioccolato

* 50 gr.

Per preparare la crostata di pere e cioccolato per 4 persone servono: 1 panetto di pasta frolla refrigerata, 1 pera matura e soda, 50 g di cioccolato fondente, 50 g di zucchero, 1 uovo, 0,5 dl di panna, 15 g di burro, zucchero a velo. *Il costo della ricetta per 4 persone è di 3,95 euro. Spesa fatta al Carrefour di Milano.*



Preparazione: 35 minuti circa

Cottura: 30 minuti circa

Difficoltà **

Stendi la pasta frolla fino a ottenere una sfoglia di pochi millimetri e con questa foderi il fondo e le pareti di uno stampo da crostate ben imburrato. Bucherella il fondo della pasta con una forchetta, appoggia sopra un foglio di carta da forno e riempi la base della crostata con un po' di fagioli secchi. Quindi cuoci in forno a 100° per circa 10 minuti. Intanto sbuccia la pera, tagliala in 4 e, con un coltellino affilato, incidi gli spicchi a libro. Fai fondere il cioccolato spezzettato a bagnomaria con la panna e il burro; poi unisci l'uovo battuto con lo zucchero. Mescola e versa la crema nella base della crostata cotta dopo aver tolto carta e fagioli. Sistema sopra le pere cosparse di zucchero a velo e rimetti lo stampo in forno a 170° per circa 20 minuti. Quindi fai raffreddare la crostata, sformala e cospargila di zucchero a velo.