



Crostata di pere e cioccolato

Ingredienti per la pasta frolla

300 g	Farina 00
150 g	Zucchero
150 g	Burro
n° 1	Cucchiaino da caffè raso di lievito
n° 3	Tuorli
n° 1	Buccia di un limone grattugiata

Ingredienti per il ripieno

100 g di cioccolato fondente spezzettato
n° 10 amaretti sbriciolati a mano
n° 2 pere

Preparazione

1. Lavorare il burro tagliato a cubetti con lo zucchero, poi aggiungere i tuorli e man mano gli altri ingredienti.
2. Mettere a riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero avvolto in pellicola.
3. Stendere i 2/3 della pasta frolla per foderare uno stampo da crostata imburrato e infarinato, l'altra parte (1/3) lasciarla per le guarnizioni.
4. Tagliare le pere a fettine molto sottili e appoggiarle sulla pasta, sopra mettere gli amaretti e poi coprire con delle palline di pasta frolla avanzata sopra disporre il cioccolato spezzettato.
5. Infornare in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti.

