

heute gibt es...

Focaccine pere cioccolato



Ingredienti:

- 160g Burro
- 100g di zucchero
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato
- 3 uova
- 225g Mehl
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1TL invito
- 2 pere mature
- 50g gocce di cioccolato
- po 'di cioccolato liquido e un pezzo di pera per la decorazione

Preparazione:

1. Mettere il burro con lo zucchero e lo zucchero vanigliato in una ciotola e circa 5 minuti fino a che spumoso.
2. Le uova aggiungono uno alla volta e mescolare bene.
3. Mettere la farina, il lievito e il cacao in un'altra ciotola e mescolare.
4. Ora, aggiungere lentamente gli ingredienti asciutti alla miscela di burro mescolando, in modo da ottenere una miscela omogenea.
5. Nel frattempo il forno a 180 ° C (ventilatore) Preriscaldare.
6. Sbucciare le pere, tagliarle a cubetti, aggiungere insieme con la gocce di cioccolato alla pasta e mescolare con un cucchiaio.
7. Allora compila l'impasto in una teglia muffin imburrata e cuocere per circa 20-30 minuti nel forno. Con un bastone o uno stuzzicadenti per verificare se i muffin sono cotti fino in fondo!
8. Godetevi quindi a seconda del vostro gusto o decorazione per esempio con una glassa di cioccolato e un pezzi di pera.



