COERENZA

Scrivi la ricetta del tuo dolce preferito

Svolgimento incoerente

Il mio dolce preferito è la torta cioccolato e pere e questa è la ricetta per prepararne una davvero squisita.

Ingredienti

5 pere
2 tavolette di cioccolato fondente
170 g di burro
4 uova
100 g di zucchero
200 g di farina
½ bustina di lievito per dolci

Procedimento

Per prima cosa sbucciate e tagliate le pere e fatele cuocere in una padella antiaderente per una decina di minuti.

Aggiungete il burro al cioccolato fuso e amalgamatelo. Poi tritate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria o nel microonde.

Sbattete le uova tenendo insieme tuorli e albumi. Montate a neve gli albumi. Aggiungete lo zucchero ai tuorli, mescolate e unite anche il cioccolato fuso, la farina e il lievito; infine mescolate anche gli albumi fino a ottenere un impasto morbido.

Imburrate e infarinate la tortiera e versateci circa la metà del composto. Distribuite gli spicchi di pera e poi ricoprite con la restante parte dell'impasto.

Ed ecco che la torta cioccolato e pere è pronta per essere mangiata!

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 45 minuti.

3 errori:

- ordine (Prima bisogna fondere il cioccolato e poi unire il burro al cioccolato fuso / Prima bisogna cuocere la torta in forno e solo dopo sarà pronta per essere mangiata)
- contraddizione (Tuorli e albumi vanno divisi se gli albumi devono essere montati a neve e i tuorli uniti con zucchero, cioccolato fuso, farina e lievito)