

## TORTA DI CIOCCOLATO E PERE

### Ingredienti:

200 gr.	Farina di farro, riso, mais
50 gr.	Maizena
70 gr.	Sciroppo d'acero, agave, malto di riso, oppure 50 gr. fruttosio
80 ml.	Olio di semi
70 gr.	Mandorle
1	Pera a cubetti
1 o 2 cucchiaini	Cacao amaro
200 ml.	Acqua tiepida
1 bustina	Lievito in polvere per torte
1 pizzico	Sale
1 stecca	Vaniglia
1 arancia	Scorza

### Preparazione:

Tostare e tritare le mandorle.

Unire alle mandorle farina, maizena, lievito, pizzico di sale, cacao e mescolare.

Aggiungere acqua, sciroppo acero, olio, scorza arancia, vaniglia e le pere.

Mescolare energicamente sino a quando si ha un impasto omogeneo.

Versare l'impasto in una tortiera e cuocere a 180° per ca. 30 minuti.

BUON APPETITO

Per Efea Terapie Naturali da Elena

