

## Sformato di pane e pere



*Per 4 persone*

200 g di michette / Mütschli  
30 g di burro  
700 g di pere  
3 dl di succo di mela  
60 g di nocciole  
100 g di cubetti di cioccolata

Salsa:

2 uova  
4 dl di latte  
10 g di zucchero vanigliato  
30 g di zucchero

Tagliare il pane a fette alte ca. 5 mm. Rosolarle nel burro. Sbucciare le pere, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini. Cuocere le pere nel succo di mela fino a renderle morbide, quindi scolarle e versare il liquido sul pane. Tritare grossolanamente le nocciole. Mescolare pane, pere, nocciole e cioccolata e distribuire il composto in pirofile monoporzione imburrate.

Frullare tutti gli ingredienti per la salsa e versarla sugli sformatini. Cuocere in forno caldo a 220 gradi per 25 minuti.