

Torta morbida alle pere

Ingrédients

- 100g di farina
- 75g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 3 uova
- 100g di burro
- 2 a 3 pere mature

Préparation

1. Una ricetta super semplice e veloce, vi interessa?
2. Sarete soddisfatti con questa torta croccante-morbida alle pere.
3. Questa torta estremamente semplice è davvero deliziosa e la consistenza è perfetta!
4. Non esitate ad aggiustare la quantità di pere in base ai vostri desideri (senza coprire la torta, altrimenti si inzupperebbe e sarebbe un peccato per la parte superiore che diventa ben croccante durante la cottura).
5. Ultimo consiglio, gustatela tiepida, o anche fredda, ma non subito dopo averla tolta dal forno :-)
Tempo di preparazione: 15 minuti + 30 minuti di cottura
Per una torta di 24 a 28 cm di diametro (6 a 8 persone):
Ingredienti : di farina di zucchero 1 pizzico di sale 3 uova di burro 2 a 3 pere mature
Ricetta : Fate sciogliere il burro e lasciatelo intiepidire.
6. Mescolate la farina, lo zucchero e il sale.
7. Aggiungete i 3 tuorli d'uovo e il burro fuso raffreddato.
8. Montate a neve i tre albumi d'uovo, poi incorporateli al composto precedente (senza mescolare troppo, l'impasto non sarà perfettamente liscio, è normale).
9. Sbucciate le pere e tagliatele in 8.
10. Imburrate e infarinate o zuccherate uno stampo a ciambella o a torta, poi versate l'impasto all'interno.
11. Posizionate i pezzi di pera spingendoli leggermente nell'impasto.
12. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 30 a 35 minuti (controllate la cottura con la punta di un coltello o uno stuzzicadenti).
13. Lasciate raffreddare, poi sformate e gustate!