

CANNAMELA

Torta con pere



# Ingredienti

- 280g burro
- 200g zucchero
- 4 uova
- 370g farina
- 160ml latte
- 2 cucchiaini lievito
- 1 pizzico sale
- Ingredienti per pere:
  - 750g pere
  - 100g vino rosso
  - 2 cucchiai zucchero
  - 1 cannella in stecche CANNAMELA
- Inoltre:
  - qb gelatina di albicocche

 Porzioni 10 persone	 Portata Dolce
 Tempo 60 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In forno, In casseruola	 Kcal per persona 518*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1 Pere: sbucciate le pere e paregiatele alla base con un coltello, quindi ponetele in una casseruola a bordi alti con il vino, 2 cucchiai di zucchero e la stecca di cannella Serie Oro CANNAMELA sbriciolata.
- 2 Cuocetele per 5 minuti a fiamma bassa, poi lasciatele raffreddare nel liquido di cottura rigirandole di tanto in tanto.

- 3 Torta: in una ciotola montate il burro con lo zucchero, quindi aggiungete tre cucchiaini del succo di cottura delle pere.
- 4 Senza smettere di mescolare unite un uovo alla volta, la farina con il lievito e il sale, alternando con cucchiaini di latte al fine di amalgamare bene gli ingredienti.
- 5 Rivestite il fondo di uno stampo a cerniera di Ø 26 cm con carta oleata, imburrate le pareti e versate l'impasto.
- 6 Disponete le pere nell'impasto appoggiandole bene sul fondo dello stampo.
- 7 Ponete la torta in forno preriscaldato a 170° e fatela cuocere per 60 minuti, poi abbassate la temperatura a 150° e proseguite la cottura per altri 15/20 minuti coprendo la superficie con la carta stagnola.
- 8 Sfornate e lasciate raffreddare la torta, quindi con la gelatina di albicocche calda lucidate la superficie e le pere.