

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di pere e cannella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 3-4 pere kaiser
- 1 baccello di vaniglia
- 200 g di burro fuso e poi raffreddato
- 275 g di zucchero di canna
- 2 uova grandi
- 3 cucchiai di latte
- 20 g di cacao in polvere
- 250 g di farina
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 60 g di zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare e tagliare le pere a cubetti, metterle in una pentola e ricoprirle d'acqua. Aprire il baccello di vaniglia e aggiungere i semi alla pentola.

Portare a ebollizione, quindi, riducendo la fiamma, lasciare sobbollire finché le pere non

diventeranno tenere.

Toglierle dal fuoco e farle raffreddare, poi scolarle e conservare il liquido, asciugarle con della carta da cucina.

Sbattere lo zucchero, le uova e il burro in una terrina, unire setacciando la farina, il cacao, il lievito e la cannella, aggiungere il latte e per ultime le pere.

Versare il composto in una teglia da 24 cm di diametro.



**2** Cuocere in forno a 180° per circa 60 minuti.



**3** Lasciare raffreddare, quindi preparare la glassa:

in una terrina setacciare lo zucchero a velo, aggiungere un po' del liquido di cottura delle pere e mescolare fino ad ottenere una glassa piuttosto densa e sciropposa.

Sgocciolare la glassa sulla torta e far raffreddare, la glassa risulterà lucida e trasparente.

