

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di perine e mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 piatto di piccole pere o 4 pere Abate
- 250 g di mascarpone
- 200 g di zucchero
- 250 g di farina
- 35 g di burro
- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- la buccia grattugiata di 1 limone.

PREPARAZIONE

- 1 Montare con le fruste elettriche il mascarpone con il burro a temperatura ambiente e lo zucchero.



2 Ottenuto un composto cremoso e soffice unire, uno alla volta i tuorli, la farina ed il lievito.





3 Pulire le perine, tagliarle in 4 spicchi, privarle dei torsoli.



4 Unirle al composto.



5 Profumare il tutto con la buccia del limone e aggiungere gli albumi montati a neve ferma.





6 Versare l'impastao in una tortiera imburrata e cuocere a 180°C per circa 50/60 minuti.





