

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pere e uvetta

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **torta di pere e uvetta** è una **torta soffice e profumata** facile e veloce da preparare, ideale se non sei proprio esperto in cucina, questa **ricetta** ha **il pregio di riuscire sempre**.

La **torta di pere e uvetta** è un **dolce senza grassi aggiunti**, quindi non particolarmente calorico e con una **buona quantità di frutta** che la rendono **umida** senza bisogno di caricare troppo con il burro. La tua **colazione** sarà perfetta se decidi di concederti una deliziosa fetta di **torta di pere e uvetta** con un buon cappuccino appena fatto o una bella tazza di te.

Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare anche tu questa deliziosa **torta di pere e uvetta**.

Ami le **torte con la frutta**? Allora devi provare anche queste:

[Torta ricotta e pere all'arancia](#)

[Pancakes con frutta fresca e sciroppo](#)

[Sbriciolata di mele](#)

[Tarte tatin alle pesche](#)

[Torta di mele e yogurt](#)

INGREDIENTI

PERE 1 kg

FARINA 00 250 gr

LATTE INTERO 200 ml

ZUCCHERO 150 gr

UVETTA SULTANINA 100 gr

TUORLI 3

LIMONE 1

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 8 gr

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Prepara la torta di pere e uvetta partendo dalla pulizia delle pere: lavale e sbucciale, tagliale in quarti e quindi privale del torsolo. Taglia la polpa delle pere a fettine o, se preferisci, a tocchetti. Spremi un limone e versalo sulle pere dopo averlo filtrato. Mescola per distribuire bene il succo di limone e tieni da parte. Metti l'uvetta in ammollo nell'acqua tiepida per 10 minuti quindi scolala, strizzala e asciugala.





2 Dedicati ora all'impasto: rompi le uova e raccogli i tuorli in una terrina. Unisci lo zucchero e lavora con le fruste elettriche fino ad averle chiare e spumose. Aggiungi la farina setacciata e quindi il lievito sempre setacciato per evitare grumi.





3 Lava un limone bio e grattugia la buccia nell'impasto. Aggiungi il latte e mescola con una

frusta fino a ottenere un composto omogeneo.





- 4 Unisci l'uvetta e le fettine di pera tenendone qualcuna da parte per la decorazione. Rivesti con carta forno una tortiera apribile del diametro di 24 cm. Versa il composto e decora con le fettine di pera messe da parte. Cuoci in forno statico a 180°C. per circa 40-45 minuti, facendo comunque la prova stecchino. Una volta fredda, toglila dalla tortiera e guarnisci con zucchero a velo.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare la torta di pere per due o tre giorni sotto una campana per torte .

CONSIGLIO

Puoi sostituire le pere con le mele se preferisci. Se non ti piacciono le uvette puoi ometterle e sostituirle con delle gocce di cioccolato. Puoi utilizzare la varietà di pere che preferisci o hai in casa.

Puoi usare i 3 albumi avanzati per cucinare una bellissima [pavlova](#) o dei deliziosi [brutti ma buoni](#)

.