DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di pere

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

La crostata di pere è un'ottima soluzione quando la voglia di dolce ha il sopravvento ma non volete stare molto in cucina, oppure per una cena improvvisata. Pasta frolla, pere, zucchero e cannella, una passata in forno ed è fatta!

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 450 gr

ZUCCHERO 80 gr

PERE grandi - 2

CANNELLA IN POLVERE

BURRO

FARINA

PREPARAZIONE

1. Stendete la pasta frolla ed utilizzatela per foderare uno stampo da crostata di 24 cm di diametro precedentemente imburrata ed infarinata.

Sbucciate le pere, tagliatele a fette e distribuitele ordinatamente sulla base di frolla.

Cospargete il tutto con dello zucchero e della cannella, infine irrorate con il burro fuso.

Cuocete in forno a 180°C per 35 minuti, sfornate e lasciate raffreddare prima di servire.