

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di pere

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 450 gr

ZUCCHERO 80 gr

PERE grandi - 2

CANNELLA IN POLVERE

BURRO

FARINA

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!

PREPARAZIONE

1 Stendete la pasta frolla ed utilizzatela per foderare uno stampo da crostata di 24 cm di

diametro precedentemente imburrrata 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.