

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake leggero alle pere

di: *Maruzzella*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FARINA PER TORTE 100 gr
AMIDO DI MAIS 80 gr
UOVA grandi - 3
FORMAGGIO FRESCO LIGHT tipo
philadelphia light - 90 gr
ZUCCHERO 100 gr
MIELE cucchiani rasi - 2
SUCCO DI LIMONE raso - 1 cucchiaino da
tavola
LIEVITO PER DOLCI 7 gr
PERE 350 gr
VANILLINA 1 bustina
ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola mettete il formaggio light, circa metà dello zucchero ed il miele e montare con le fruste elettriche fino a quando non si amalgama bene.

Aggiungete i 3 tuorli uno alla volta alternandoli con il restante zucchero ad esclusione di un cucchiaino.

Fate montare un poco il composto, ci vorranno in tutto una decina di minuti.

Nel frattempo sbucciate e tagliate le pere a fette sottili.

Setacciate insieme la farina, l'amido e il lievito e con un cucchiaino mescolare al composto ottenuto delicatamente in 3-4 volte.

Montate a neve fermissima i 3 albumi col cucchiaino di zucchero messo da parte ed il succo di limone.



2 Ed unite delicatamente all'altro composto.



- 3 Versate il composto in uno stampo da plumcake da 30 cm precedentemente imburrato o rivestito di carta da forno e adagiatevi sopra le pere.



- 4 Infornare a 180°C per 20 minuti circa 1 ora.



- 5 Sfornate dopo averlo fatto raffreddare.



6 Spolverizzate di zucchero a velo.

