

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta alle pere

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

100 g di farina  
1 kg di pere  
150 g di uvetta  
200 g di zucchero  
1 bicchiere di latte  
2 tuorli  
scorza di limone grattugiata  
zucchero a velo vanigliato.

### PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare e tagliare le pere a fette. Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire la farina, l'uvetta lavata in acqua calda e asciugata, il latte, le pere e la scorza di limone. Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata e infornare a fuoco moderato per circa 45'. Sformare il dolce freddo e spolverizzarlo di zucchero a velo vanigliato.