

TORTA ALLE PERE



INGREDIENTI :

quattro pere di qualsiasi qualità

200 g di farina 00

150 g di zucchero

70 grammi di olio di semi di girasole

2 uova medi

125 g di ricotta che potete sostituire con dello yogurt o con della panna da cucina

buccia grattugiata di un limone e di un'arancia

una bustina di vaniglia

una bustina di lievito per dolci

zucchero a velo per decorare.

SVOLGIMENTO

prendiamo le pere e li peliamo, poi in una terrina con delle fruste elettriche iniziamo a montare le uova, aggiungiamo piano piano prima l'olio, poi lo zucchero, poi la ricotta precedentemente setacciata, la buccia degli agrumi grattugiata e la vaniglia, setacciamo assieme la farina con la busta del lievito e mantechiamo formando un impasto liscio. Imburrare e infarinare la teglia del kit forno M. C. e versiamo il composto. Dividiamo le pere per lungo, decoriamo la torta applicando le pere senza Esercitare pressione. Mettiamo dentro il kit forno, copriamo con M. C. Accendiamo il gas per 15 minuti a fiamma alta, 20 minuti a fiamma bassa, 10 minuti in auto cottura. Fate stemperare la torta e servire. Buon appetito con Magic Cooker.

P.F.