

Dolce della malga (Gato de la miando)

- Ingredienti : (8 persone)
- 4 pere
- 4 mele
- 150 gr. di zucchero
- 200 gr. di amaretti
- 3 uova
- 1 bicchiere e mezzo di vino bianco
- 1 pizzico di sale

Sbucciate le pere e le mele, tagliatele a fettine e fatele cuocere nel vino bianco con meta' dello zucchero e il pizzico di sale. Con lo zucchero rimasto fatelo caramellare in uno stampo da plum-cake o a cianbella. Sbricciolate quindi gli amaretti e sbattete le uova: quando la frutta sara' tenera ma non disfatta, aggiungete il composto e mescolate bene. Versate il tutto nello stampo e fate cuocere in forno a bagnomaria per 35-40 minuti. Lasciate raffreddare prima di servire. Si puo' servire con una pallina di gelato.