

Torta di pere

- Ingredienti per 6 persone
- 8 pere Williams
- 1/2 bustina di lievito per dolci vanigliato
- 200 gr. di farina
- 200 gr. di zucchero
- 80 gr. di burro
- 2 uova
- latte q.b.

Sbattete con una frusta, per alcuni minuti, 180 gr. di zucchero con le uova in una terrina. Unite la farina, a poco a poco, senza mai smettere di mescolare, se la pasta non risultasse sufficientemente morbida, aggiungete qualche cucchiaino di latte. Continuando a mescolare, unite il lievito vanigliato. Ungete di burro una teglia e versatevi l'impasto preparato. Lavate con cura le pere, sbucciatele, privatele del torsolo, tagliatele a fettine sottili e appoggiatele sulla pasta nella teglia. Cospargetele con lo zucchero rimasto. Distribuite qualche fiocchetto di burro sulla superficie. Trasferite la teglia nel forno già caldo a 200 gradi e lasciate cuocere per 25 minuti. Sformate la torta su un piatto da portata. Lasciate intiepidire e servitela a tavola.