

Tortine alle pere

Ingredienti per 3 persone:

125 gr.di pasta sfoglia fresca
10 gr.di farina
10 gr.di burro
2 pere
20 gr.di zucchero semolato
3 cucchiaini di succo di limone
1 cucchiaino di zucchero a velo
un ciuffetto di menta

Preparazione

Stendete la pasta sfoglia sul piano da lavoro, leggermente infarinato, in una sfoglia sottile. Ricavatene con un coppapasta 4 dischi di 12 cm. di diametro. Ungete con il burro 4 stampini per tartellette, foderateli con i dischi di pasta sfoglia e bucherellate il fondo con una forchetta.

Lavate le pere, asciugatele e sbucciatele, tagliatele a fettine sottilissime e bagnatele con il succo di limone.

Distribuite le pere nelle tartellette formando dei cerchi concentrici, cospargetele con lo zucchero semolato.

Cuocete in forno 15 minuti circa a 190 gradi. Sfornate le tartellette, toglietele dagli stampi e disponetele nei vassoi da portata, guarnite con lo zucchero a velo e le foglie di menta. Servite.