

TORTA DI PERA CON CANNELLA



INGREDIENTI:

Per la pasta: 25g burro sciolto, 120g zucchero, 2 cucchiai farina di soia, 280g farina, 1 cucchiaino lievito per dolci, 1 pizzico di sale, 200g panna acida.

Per la copertura: 1 pera, 75g zucchero greggio, 75g farina, 1 cucchiaino cannella, 125g burro sciolto, 70g fiocchi d'avena.

PREPARAZIONE:

1) Burro e zucchero montare nel mixer (circa 4 minuti). Aggiungere man mano la farina di soia. In scodella separata farina, lievito e sale mescolare a turno con la panna acida, burro e zucchero fino a formare una massa.

2) In scodella separata preparare la copertura con zucchero, farina, cannella, burro sciolto e fiocchi d'avena – impastare a mano, fino a raggiungere una consistenza granulosa. Sbucciare la pera e tagliarla a fette.

3) Imburrare la teglia e inserire l'impasto. Coprire con le fette di pera. Infine formare la copertura cospargendo la massa granulosa.

4) Nel forno preriscaldato a 175 gradi, cottura con calore superiore e inferiore per circa 40-45 minuti.