



Torta di pere e uvetta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dessert - frutta - uva passa

100 gr. farina, 1 kg. pere, 150 gr. uvetta, 200 gr. zucchero, 1 bicchiere latte
2 tuorli d'uovo, scorza di limone grattugiata, zucchero a velo

Preparazione

Sbucciare e tagliare le pere a fette. Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire la farina, l'uvetta lavata in acqua calda e asciugata, il latte, le pere e la scorza di limone. Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata e infornare a fuoco moderato per circa 45 minuti. Sformare il dolce freddo e spolverizzarlo di zucchero a velo.

eCucinando.it