

Torta 5 minuti yogurt e pere

Senza glutine



Ingredienti

260 gr mix farina senza glutine #

160 gr zucchero

125 gr yogurt bianco naturale senza lattosio

80 gr olio di semi di arachide

2 uova (medie)

1 bustina lievito in polvere per dolci #

1 cucchiaino estratto di vaniglia

1 cucchiaino scorza di limone (o arancia grattugiata)

30 gr granella di zucchero (per lo spolvero)

2 pere Abate (sode e dolci, le mie erano 300 g al netto degli scarti. Potete anche raddoppiarle e inserire 2 pere a fettine in superficie)

Procedimento

Sgusciate le uova in una ciotola, aggiungete lo zucchero e mescolate bene. Unite lo yogurt, l'olio, la vaniglia e la scorza di limone incorporando il tutto. Nell'altra ciotola setacciate la farina con il lievito e tenete da parte. Lavate le pere, sbucciatele, eliminate il torsolo e tagliatele a cubetti piccoli, circa 6/7 mm. Versate gli ingredienti liquidi, poco alla volta, nella ciotola con gli ingredienti solidi, mescolando con la frusta, dovete ottenere un impasto omogeneo. Unite i cubetti di pera e mescolate. Come cuocere la torta 5 minuti yogurt e pere. Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato e spolverizzate la superficie con la granella di zucchero. Cuocete la torta in forno statico preriscaldato a 180° per 35 minuti. Fate la prova stecchino per verificare la cottura, se è necessario prolungatela di qualche minuto. Se la superficie del dolce tende a scurire troppo copritela con un foglio di alluminio. La torta 5 minuti yogurt e pere è pronta, fatela raffreddare completamente, spolverizzatela con zucchero a velo e servite.