

Pan di pere e cacao

senza glutine



Ingredienti

3 pere mature

3 uova

150 gr farina di riso #

50 gr fecola di patate #

20 gr cacao amaro in polvere #

100 gr zucchero

80 gr latte o bevanda vegetale #

1 bustina di lievito per dolci vanigliato #

lo stampo da plumcake misura 10x30 cm

Procedimento

Preriscaldare il forno a 180 gradi. Pulite e tagliate le pere a tocchetti. Frullatele con il latte nel mixer per ottenere una purea. Se sono molto mature potete schiacciare la polpa con la forchetta. In un'altra ciotola montate con le fruste le uova con lo zucchero. Unite la purea di pere e setacciate le polveri. Amalgamate il composto e versatelo nello stampo da plumcake 10x30 cm. Infornate nel forno già in temperatura a 180 gradi, modalità ventilata per circa 35, 40 minuti. Fate sempre la prova stecchino prima di togliere il dolce del forno. Una volta raffreddato, toglietelo dallo stampo e spolveratelo con lo zucchero a velo! Morbido, goloso, naturalmente senza glutine, senza olio né burro. E' una colazione o merenda davvero genuina e allo stesso tempo golosa.

Ricetta originale di Monica Bellin