

Torta pere e cannella



Ingredienti

- 70 g Olio Cuore
- 120 g zucchero di canna
- 14 g lievito chimico
- 160 g pera mondata
- 230 g farina
- 3 uova
- 1 pizzichino sale
- 1 cucchiaino raso cannella macinata

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 25"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 280.63 Kcal**
- **Grassi: 11.62 g**

Preparazione

- In una ciotola raccogliere le uova sgusciate con lo zucchero di canna. Lasciare riposare per 5 minuti, poi sbattere fino a montarle bene.



- Versare a filo l'**Olio di Mais Cuore**.



- Setacciare sull'impasto la farina con il lievito e il sale.



- Mescolare, poi aromatizzare con la cannella.



- Versare l'impasto nello stampo di Ø 18 cm, unto e infarinato e disporre a raggiera gli spicchi di pere.
- Infornare a 175° per 40 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornare e sformare sulla gratella a raffreddare.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico