

Torta di pere e cannella

Sono bastati i primi raggi di sole per farmi ricordare che la primavera è alle porte!

Stavo già iniziando a stilare una lista di tutti i lavori di potatura e pulizia da fare in giardino e mille altri pensieri con la voglia di libertà che si fa sempre più pressante, poi..... il vento! Non un vento qualsiasi ma la bora fredda glaciale che ha sferzato magnifiche giornate di sole brillante. Mi sono ritirata nella mia casa "guscio" come una lumaca che riaprire la porta solo quando il sole finalmente scalderebbe la pelle e si sentirebbe il profumo dei fiori. Il vento mi destabilizza, così rispolvero ancora una volta i profumi dell'inverno e preparo una torta che profuma di cannella con le pere dritte in piedi, come se volessero sfidare il vento. L'ultimo tocco è un glassatura del tutto con ottima melata d'abete della montagna. Non resta che l'assaggio.

- 180 g di zucchero
- 3 uova
- 200 ml di olio di arachidi
- 200 g di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 cucchiaino raso di cannella in polvere
- 3 pere mature ma ancora ben sode
- miele melata d'abete per guarnire (in alternativa potete usare il miele che preferite)

PROCEDIMENTO:

In una ciotola amalgamare bene le uova con lo zucchero, poi versare sempre mescolando l'olio di arachidi. Quando il composto risulterà bello cremoso e omogeneo, Incorporare la cannella, la farina e il lievito setacciati.



Foderare una tortiera con carta forno e versarvi l'impasto ottenuto. Sbucciare le pere, senza rimuovere il picciolo, tagliare la base creando un piano d'appoggio del frutto piatto e con il coltello rimuovere il torsolo all'interno. Adagiare le pere in piedi nell'impasto, poi con le basi tagliate ricavare una dadolata di polpa da distribuire nella restante torta, affinché ogni fetta abbia la giusta umidità e sapore della frutta.



Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi con modalità statica per circa 30 minuti. Controllare la cottura facendo la prova dello stecchino. Sfornare, lasciare intiepidire e pennellare sia la superficie della torta, sia le pere tiepide con la melata di abete o il miele che avete scelto in alternativa.