

Biscotti morbidi con le pere



Ingredienti

- 2 uova intere
- 100 g di zucchero di canna
- 80 ml olio
- 350 g farina 0
- 1 bustina di lievito
- scorza di un limone
- succo di limone
- 2 pere
- zucchero a velo

Questi biscotti, che di biscotto non hanno proprio niente, sembrano brioscine piccole perché sono grossi. Sono mooolto buoni però !!! La versione originale é con le mele, ma io ho usato le pere.

Lavare e sbucciare le pere, eliminare il torsolo, tagliarle a tocchetti e spruzzarle col limone per non farle diventare scure.

In una ciotola sbattere le uova intere con una forchetta, aggiungere lo zucchero, l'olio e la buccia grattugiata del limone, amalgamare bene, aggiungere la farina setacciata con il lievito e amalgamare ancora con la forchetta (il composto avrà una consistenza poco morbida, non vi preoccupate, deve essere così). Aggiungete i pezzetti di pera e mescolate; foderate una teglia con carta da forno, prelevate l'impasto a cucchiainate e disponetelo sulla teglia senza preoccuparvi di fare una forma regolare. Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti circa; al termine della cottura far raffreddare i biscotti e spolverizzateli di zucchero a velo. Sono una vera delizia!

