



Crostata fine di pere

Ingredienti

150 g di farina

60 g di zucchero

50 g di burro

un pizzico di sale

un uovo

4 pere del tipo piccolo abbastanza mature

2 cucchiaini di gelatina di albicocche

un cucchiaio d'acqua o liquore (la ricetta in origine prevede della grappa ma a me non piace)

Impastare tutti gli ingredienti con un solo cucchiaio di zucchero. Formare un panetto e tenere in frigo almeno un'ora.

Trascorso questo tempo riprendere l'impasto e stenderlo con un matterello su una teglia dal diametro di 28 cm. coperta da

carta forno; formare un piccolo bordino. Sbucciare le pere e tagliarle a fettine sottili, quindi disporre sulla crostata uno

accanto all'altro. Passare in forno caldo a 200° per 20 minuti, quindi tirare fuori e cospargere con lo zucchero rimasto,

proseguire la cottura ancora 15 minuti. Sciogliere la gelatina di albicocca in un pentolino a fiamma bassa con un pochino

d'acqua e pennellare la torta con la salsa ottenuta. E' buona calda e fredda.

fonte della ricetta: blog [Ricetta Mania](#)