

Torta integrale di pere



Ingredienti

- 10 cucchiaini di farina integrale (io ho usato la multicereali)
- 10 cucchiaini di zucchero di canna
- 10 cucchiaini d'olio (io ho usato quello di semi, ma va benissimo il deodorato)
- 4 uova
- 1/2 bustina di lievito
- 3 grosse pere
- un pizzico di sale

Prima di tutto tagliare le pere a pezzetti, montare lo zucchero con le uova intere, aggiungere la farina, il lievito un pizzico di sale e l'olio. Una volta pronto, versare l'impasto nella teglia, aggiungere le pere e infornare a 170° per circa 40 minuti.

N.B. Con la farina integrale la torta risulta più compatta, ma se si usa quella normale il risultato è molto più soffice.