

Torta di pere con farina di avena e integrale



Ingredienti

- 3 pere o 3 mele
- 2 uova
- 130 gr. di zucchero di canna
- 50 ml olio
- 1 cucchiaino di miele (quello che piace di più)
- 150 gr farina integrale (oppure metà di avena e metà integrale)
- 1/2 bustina lievito
- 1/2 limone

Lavare la frutta, tagliarla a pezzettini e metterla in una ciotola col succo di mezzo limone e la buccia grattugiata. Mescolare delicatamente. A parte montare le uova intere con lo zucchero, aggiungere l'olio, il miele e infine la farina con il lievito. Versare il composto nello stampo (io ho usato quello da 20 cm.) rivestito con carta da forno, aggiungere la frutta e mettere in forno già caldo a 180° per 40 minuti. Lasciare intiepidire e spolverare con zucchero a velo.

Suggerimenti: io ho usato metà farina di avena e metà integrale; le pere si possono sostituire con le mele oppure fare metà e metà.

