

Ricette a quadretti

Torta d'autunno con pere e noci pecan



Per la prima volta, dopo mesi di latitanza dal blog, riesco a pubblicare una nuova ricetta senza che passino settimane intere in silenzio!

Quindi ecco qui una **torta dal sapore autunnale**, perfettamente abbinata al mood della stagione.

Una torta con cui coccolarsi, sdraiati sul divano e avvolti da un morbido plaid con una tazza di tè fumante tra le mani.

La [ricetta della torta](#) con **pere e noci pecan** è di [Pane&Burro](#), leggermente modificata da me.

N. porzioni: 8

Tempo: 90 min

Ingredienti

- 2 uova
- 120 gr zucchero di canna
- 110 gr olio di semi di mais
- 200 gr yogurt bianco

- 140 gr farina 00
- 100 gr farina grano saraceno
- 1 bustina lievito per dolci
- 2 pere kaiser
- 25 gr noci pecan

Istruzioni

1. Montare con le fruste lo zucchero e le uova, fino ad ottenere un composto spumoso.
2. Unire l'olio a filo e lo yogurt, continuando a lavorare con le fruste.
3. Aggiungere le farine setacciate col lievito, poca per volta, fino ad ottenere un composto omogeneo.
4. Imburrare ed infarinare uno stampo a cerniera del diametro di 18/20 cm e preriscaldare il forno a 170°.
5. Versare il composto nello stampo e adagiarvi sopra a raggiera le pere tagliate e fettine, quindi spolverare con un cucchiaino di zucchero di canna e cospargere con le noci pecan tritate grossolanamente.
6. Infornare per circa 45 minuti fino a cottura.

Varianti

Rispetto alla ricetta originale, ho sostituito la farina di farro con grano saraceno e l'olio di oliva con olio di semi di mais.