

Ricette a quadretti

Torta di pere con crumble alle mandorle



Io cerco quanto più possibile di cucinare con **frutta e verdura di stagione** e si dà il caso che avessi delle **pere** da consumare... così ho deciso di provare una ricetta trovata su una delle mille riviste di cucina che leggo e poi archivio ossessivamente, in attesa che giunga il momento giusto per sperimentarle!

Questa torta è costituita da **tre composti**: una classica **pastafrolla** come base, un **ripieno** di pere e mandorle e una copertura di **crumble** di mandorle. Se non sapete cos'è il *crumble* (letteralmente vuol dire sbriciolarsi) leggete [qui](#).

N. porzioni: 8

Tempo: 90 min

Ingredienti

- **per la pastafrolla**
- 180 gr farina
- 1 cucchiaino lievito vanigliato
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 30 gr zucchero
- 80 gr burro
- **per il ripieno**

- 4 pere kaiser
- 40 gr mandorle in polvere
- 1 limone
- 30 gr zucchero
- **per il crumble**
- 90 gr farina
- 80 gr burro
- 80 gr zucchero di canna
- 80 gr mandorle con la buccia
- zucchero a velo

Istruzioni

1. Preparare la frolla lavorando nel mixer la farina setacciata col lievito insieme allo zucchero ed al burro a dadini; quando si formano delle briciole, aggiungere l'uovo ed il turlo e continuare a lavorare fino ad ottenere una palla omogenea.
2. Avvolgere la frolla nella pellicola e far riposare in frigo per 30 minuti.
3. Sbucciare le pere e tagliarle a fettine sottili; unirvi il succo di limone, lo zucchero e le mandorle in polvere e mescolare bene.
4. Riprendere la frolla, stenderla col mattarello ad uno spessore di 1/2 cm e rivestirvi il fondo ed i bordi di uno stampo a cerniera (22 cm di diametro), precedentemente imburrato ed infarinato.
5. Farcire con le pere e livellare la superficie.
6. Preparare il crumble lavorando velocemente con la punta delle dita il burro a dadini con zucchero e farina, fino ad ottenere un composto di briciole; unire le mandorle tritate grossolanamente e cospargere sulle pere in maniera uniforme.
7. Infornare per 40 minuti a 180°; far intiepidire e decorare con zucchero a velo.

Note

Ricetta tratta da **Sale&Pepe**