



MINI-TORTA ALLE PERE CON NUTELLA®

Cake / Mini cake | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Per 10 persone

INGREDIENTI

- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 27 g di burro
- 80 g di zucchero semolato
- 60 g di farina di grano tenero comune
- 20 g di farina di mandorle
- 185 g di pere fresche + 50 g di mele fresche
- 8 g di miele d'acacia
- 35 g di panna liquida
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 g di sale
- 1/2 stecca di vaniglia
- un pizzico di cannella

- 1 limone
- 150 g di Nutella

PREPARAZIONE

Sbucciate la frutta e tagliatela a cubetti da 1,5 cm. Cospargetela di succo di limone per evitare che si scurisca. Copritela con la pellicola trasparente e riponetela in frigorifero.

Sbattete insieme il tuorlo e l'uovo intero, quindi aggiungete lo zucchero e il miele. Aggiungete le spezie e il sale. Sbattete bene fino a ottenere una miscela morbida ma compatta.

Setacciate le farine con il lievito in polvere e incorporateli gradualmente nella miscela di uova, lavorando con cura dal basso verso l'alto.

Sciogliete il burro a bagnomaria. Aggiungete la panna e mescolate bene. Unite alla miscela principale.

Togliete i cubetti di frutta dal frigorifero e scolateli bene. Aggiungeteli alla miscela.

Prendete alcuni stampi in silicone (6 cm di diametro, 2 cm di altezza) e versate 45 g di miscela in ciascuno di essi.

Cuocete in forno statico a 170 °C per circa 18 minuti.

Lasciate raffreddare le tortine, poi tagliatele a metà e farcitele con 15 g di Nutella.