



Ingredienti

4 pere cosce (quelle non molto grandi con la buccia gialla)
200 g di farina "00"
1/2 bustina di lievito per dolci
1 uovo
2 cucchiaini di yogurt bianco
1 bicchierino di vermouth bianco
5 fettine sottili di zenzero fresco
2 cucchiaini di marmellata di limoni bio
120 g di zucchero di canna
1 bicchierino di olio di semi

Preparazione

In un recipiente mescoliamo lo zucchero, l'olio, l'uovo e la marmellata. Aggiungiamo poi la farina e poi per ammorbidire l'impasto il vermouth e 1 cucchiaino di yogurt. Mescoliamo e aggiungiamo lo zenzero e le pere sbucciate e tagliate a dadini. In un angolo poi aggiungiamo l'altra cucchiainata di yogurt bianco su cui verseremo il lievito.

Lasciamo riposare 1 minuto, il tempo di accendere il forno. Continuiamo a mescolare in modo da distribuire in maniera omogenea il lievito. Ungiamo e infariniamo una piccola teglia e versiamoci il nostro impasto. Inforniamo a fuoco medio per circa 20-25 minuti e poi sforniamo.

Lasciamo riposare a temperatura ambiente qualche minuto e poi serviamo anche tiepida la nostra tortina, profumata, aromatizzata, e deliziosamente leggera.