



Ingredienti

180 g di farina
1/2 bustina di lievito per dolci
1 uovo
90 g di zucchero
1/2 bicchiere di latte
3 pere cosce (piccole)
5 fettine di zenzero fresco sottili 2 mm
1 bicchierino di vermouth
1 bicchierino d'olio di semi

Preparazione

In una ciotola mescoliamo zucchero, olio e l'uovo. Aggiungiamo poi la farina, e mescoliamo, poi il vermouth per ammorbidire l'impasto, poi lo zenzero a pezzetti e le pere sbucciate e a pezzetti e mescoliamo. Poi in un angolo il latte e il lievito sul latte a fermentare qualche minuto. Il tempo, per esempio di accendere il forno, ungere e infarinare la piccola teglia che ospiterà il nostro impasto.

Continuiamo a mescolare in modo che il lievito sia ben distribuito su tutto l'impasto e poi versiamo nella teglia e inforniamo per circa 25 minuti.

Sforbiamo e serviamo tiepida.