



Questa torta è per chi non tollera lieviti. Il risultato è eccellente, senza rinunce di gusto.

Ingredienti

180 g di farina 00
1/2 bustina di lievito per dolci
1 uovo
1 bicchierino di olio di semi
80 g di zucchero di canna
2 pere di medie dimensioni
qualche sottile fettina di zenzero fresco
2 cucchiaini di yogurt bianco
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 spruzzatina di vermouth

Preparazione

Mescoliamo in una ciotola lo zucchero, l'olio e l'uovo, aggiungiamo poi la farina, il vermouth e mescoliamo con uno sbattitore elettrico e aggiungiamo lo zenzero.

Aggiungiamo in un angolo lo yogurt e sopra il bicarbonato. Mescoliamo e poi aggiungiamo le pere sbucciate e tagliate a fettine. Mescoliamo ancora e poi versiamo in una teglia media, precedentemente unta e infarinata. Inforniamo in forno a temperatura moderata per circa 20 minuti.

Sfornare e servire a temperatura ambiente.

Soffice idea per la colazione, sfiziosa e naturale alternativa per la merenda.