

Facilissima, buonissima, rapidissima!
Cosa aspettate a provarla?

Ingredienti
200 g di farina di farro
85 g di zucchero di canna
2 pere gialle medie sbucciate e tagliate a fettine di 3 mm
Succo di pera bio q.b
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Preparazione
Niente di più semplice: mescoliamo tutti gli ingredienti, con una frusta manuale o con una

planetaria.

Versiamo nello stampo (io ne ho usato uno in silicone) e inforniamo per 15-20 minuti a fuoco medio e finché non sarà dorata in superficie.

Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire prima di togliere dallo stampo.

Serviamo anche tiepida.

Eccezionale per la colazione, fantastica per la merenda, ideale per uno spuntino.