



Crostata di pere alla cannella - [Visualizza sul sito](#)
di Perlanera

dolce - crostata - pere - cioccolato

x base:

- 180 g farina
- 90 g burro a temperatura ambiente
- 2 tuorli d'uovo
- 80 g zucchero
- scorza grattug. di 1/2 limone
- vanillina

Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta frolla, formare una palla e lasciarla riposare per 1/2 ora. Poi stenderla in una teglia da crostata imburrata e infarinata, bucherellare la superficie con una forchetta e cuocere in bianco a 180 gradi per 15/20 minuti.

- x crema al cioccolato:

- 2 tuorli d'uovo
- 50 g zucchero
- 10 g farina
- 30 g farina di mandorle
- 1,5 dl latte bollente
- 70 g cioccolato fondente
- 40 g burro

- 3 pere Williams tagliate a metà e incise non completamente sulla superficie (è molto facile)
- cannella (se piace, io non l'ho messa ma ho usato un po' di gelatina sopra solo le pere)

In una casseruola battere a spuma i tuorli con lo zucchero, aggiungere poi la farina, la farina di mandorle, mescolare. Versare a filo il latte bollente (si può scaldare nel microonde), poi il cioccolato e burro fusi, mescolare bene e mettere sul fuoco finché si addensa.

Versare la crema ottenuta sopra la base di frolla, disporre le pere a fiore e infornare di nuovo per circa 20/25 minuti, togliete dal forno, lasciate raffreddare e poi spolverizzate le pere di cannella o pennellate sopra un po' di gelatina.

Ho preso questa ricetta da una rivista, "Cucina Moderna", ma l'ho riadattata un po', perché la spiegazione sul giornale era pessima, spero sia di vostro gradimento qualora vogliate provare a farla. Io non avevo trovato le pere adatte, quindi, rimpicciolendole a misura di torta, aveva poi perso nell'estetica.