



Torta morbida con pere ed amaretti - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

zucchero a velo - burro

Torta morbida con pere ed amaretti.

200 gr di burro  
200 gr di zucchero a velo  
4 uova  
200 gr di farina  
1 bustina di lievito per dolci  
3 pere dolci e sugose  
15 amaretti

In una ciotola sbucciare le pere e tagliarle a tocchetti piccoli, amalgamarvi gli amaretti sbriciolati. Nel robot lavorare a crema il burro a temperatura ambiente con lo zucchero. Incorporare uno alla volta le uova ed infine la farina in cui si è mescolato il lievito. Aggiungere a questo impasto le pere mescolando a mano e versare in una tortiera imburrata ed infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti. Far raffreddare e cospargere la torta con zucchero a velo.

