

DOLCI E DESSERT

Torta margherita di pere e cocco

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

45 min

CALORIE

352 kcal

■ Ingredienti per 8 persone

Preparato per torta margherita	1 confezione
Burro	100 g
Pere	3
Uova	2
Latte	60 g
Cocco disidratato	2 cucchiai
Limone	1
Zucchero a velo	
Nocciola	1

PER LO STAMPO

Burro
Farina

■ Preparazione

- 1 Prepare l'impasto per la torta, secondo le istruzioni sulla confezione, mescolando il preparato con il burro fuso, il latte e le uova.
- 2 Unitevi anche il cocco disidratato, la scorza grattugiata del limone e 2 pere a dadini. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera (diametro cm 24), imburrato e infarinato; infornate a 180 gradi per 30 minuti.
- 3 Sbucciate e riducete a fettine la terza pera. Sfornate la torta, cotta, e disponetevi sopra, a fiore, le fettine del frutto. Cospargete la superficie con zucchero a velo.
- 4 Passate sotto il grill per circa 4 minuti. Togliete dal forno e lasciate intiepidire. Formate il centro del fiore con la nocciola. Vino consigliato: Moscato di Pantelleria passito.