

# Torta alle pere e zucchero muscovado. Basta un poco di...



Ve lo ricordate il simpatico motivetto che Mary Poppins canticchiava rassettando magicamente la stanza a suon di schiocco delle dita?

...**"basta un poco di zucchero e la pillola va giù"**...

Beh, ci sono dei giorni in cui di zucchero ce ne vorrebbe ben più di un po' per "ingoiare la pillola" e scrollarsi di dosso quella sensazione di inadeguatezza che periodicamente torna a bussare alla porta.

Mai una volta che perda l'indirizzo!

Eppure avevo anche chiesto di essere rimossa dall'elenco telefonico, ma evidentemente deve aver conservato con cura il bigliettino!

Quando l'umore non è dei migliori, non c'è niente che mi rilassi di più che chiudermi in cucina a preparare un dolce, torta o biscotti che sia, ma **dolce**.

Col sommo beneplacito della talpa, consapevole del suo ruolo di "cavia" per i miei esperimenti!

E stavolta, complice dei miei pasticci, è stato un ingrediente che da tanto avevo la curiosità di sperimentare.

Granelli piccoli, leggermente umido e con un caldo colore bruno, lo zucchero muscovado, con quel suo profumo di liquirizia, miele e caramello insieme, mi è sembrato un alleato perfetto da abbinare alle pere.

Il risultato?

Una torta morbida (merito dell'ormai inseparabile latticello), leggermente umida, dolce al punto giusto e profumatissima. Perfetta per una piacevole coccola in

qualunque momento della giornata.

E voi...avete voglia di lasciarvi coccolare un po'?



#### **TORTA alle PERE e ZUCCHERO MUSCOVADO**

Tempo di preparazione      20 minuti

Tempo di cottura              55 minuti

Tempo passivo                 -

Porzioni                         8-10 persone

#### **Ingredienti per uno stampo da 22 cm**

- 125 gr di farina bianca di farro
- 75 gr di farina 00
- 50 gr di maizena (o fecola)
- 2 uova
- 50 gr di olio di semi (mais o girasole)
- 110 gr di zucchero muscovado (per me Mauritius Muscovado di D&C)
- 50 gr di zucchero bianco
- 160 gr circa latticello (o kefir)
- 1-2 pere (secondo le dimensioni)
- 1 cucchiaino di estratto d vaniglia
- 1 bustina di lievito
- sale
- zucchero a velo (facoltativo)

## Procedimento

1. Setacciare le farine insieme al lievito e ad un pizzico di sale.
2. Sbucciare le pere e tagliarle a dadini: in totale ne serviranno 250gr netti.
3. Montare le uova intere con i due tipi di zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.
4. Unire l'olio a filo, l'estratto di vaniglia, quindi aggiungere poco alla volta il mix di farine, alternato al latticello, mescolando delicatamente per non formare grumi.
5. Da ultimo unire le pere a dadini, amalgamandole all'impasto, che dovrà risultare morbido ma sostenuto (altrimenti la frutta finirà tutta sul fondo in cottura).
6. Trasferire il composto in un una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50-55 minuti (fare la prova stecchino).
7. Sformare e lasciar raffreddare su una gratella prima di servire cosparsa a piacere di zucchero a velo.

## Note

Il latticello (o il kefir) può essere sostituito con un mix in parti uguali di latte e yogurt bianco intero.



Accompagnare con una tazza di Earl Grey Hamsptead Tea, distribuito da D&C per godere appieno di una dolce pausa in tutto relax.

### **BASTA UN POCO DI ZUCCHERO E...**

prende il via il nuovo contest di Note di Cioccolato in compagnia di BRONSugar, lo zucchero di canna distribuito da D&C che da qualche settimana rende più dolce la mia cucina.

**Tropical Islands** (con cristalli regolari di color crema e un aroma intenso dalle note fruttate e lievemente speziate), **Brasil** (di colore avorio brillante con cristalli fini e regolari, e fragranze di miele d'acacia e vaniglia), Malawi (forte e deciso con grandi cristalli di colore bruno, dall'intenso aroma di liquirizia con note floreali e di frutta secca), **Guadeloupe** (dal colore dorato brillante e cristalli di medie dimensioni, con un leggero aroma di tè verde e fragranze tipicamente caraibiche), **Swaziland** (dai grandi cristalli dorati, con un sottile gusto vaniglia e un aroma di crema di latte), **Mauritius Muscovado** (con piccoli cristalli di colore bruno, leggermente umidi per l'elevato contenuto di melassa, e con un aroma forte e deciso dal sentore acceso di liquirizia, caramello e miele) sono alcune delle varietà di zuccheri BRONSugar, ciascuna caratterizzata da uno specifico aroma, colore e granulometria, e adatta alle più diverse occasioni di consumo.

Visitate il sito per saperne di più e cominciate a mettere in azione i criceti perchè il tema del contest sarà proprio lui, lo **ZUCCHERO di CANNA** con particolare attenzione allo **ZUCCHERO MUSCOVADO** (non obbligatorio ma preferito). Torte, biscotti, creme, dolci al cucchiaio...largo alla fantasia e chissà che qualcuno non osi addirittura un che di dolce-salato...

In questa nuova avventura mi accompagneranno in qualità di giurate

- la frizzante e peperina Linda del blog Non tutto fa brodo
  - la dolcissima e bravissima Ely del blog Nella cucina di Ely
- che ringrazio infinitamente per la loro grande disponibilità.

Tre saranno i vincitori, che si aggiudicheranno rispettivamente:

**1^ classificato:** zuccheriera TOP contenente 5 astucci di diverse qualità di zucchero di canna BRONSugar

**2^ e 3^ classificato:** scatola in legno Hampstead Tea London con bustine di tè e infusi assortiti

E per tutti...se il tempo me lo permetterà...un **pdf liberamente scaricabile** in cui saranno riunite le ricette partecipanti.

Quindi largo alla fantasia e alla dolcezza...io, Linda, Ely e BRONSugar vi aspettiamo

numerosi con le vostre dolcezze ^\_^

Ed ora un po' di **regole**:

1. Possono partecipare tutti, anche chi non ha un blog
2. Le ricette devono contenere tra gli ingredienti lo **ZUCCHERO di CANNA**, meglio se zucchero muscovado (ma non obbligatorio)
3. Valgono **SOLO** le ricette pubblicate a partire da oggi **15 Marzo 2012**
4. Si può partecipare con **UNA SOLA RICETTA**, corredata di almeno una foto
5. I partecipanti dovranno inserire il banner del contest

**"Basta un poco di zucchero e..."**



nella sidebar del blog e pubblicarlo nel post della ricetta con il link a questo post

6. I partecipanti dovranno lasciare il link della ricetta come commento a questo post

7. Chi non ha un blog potrà ugualmente partecipare inviando/inviare la ricetta, corredata di foto, al mio indirizzo e-mail [pulcinoGZ@gmail.com](mailto:pulcinoGZ@gmail.com) ed io provvederò ad inserirla nella lista dei partecipanti

8. non è obbligatorio essere sostenitori del blog per partecipare, ma se vorrete unirvi all'allegria brigata di Note di Cioccolato non potrà che farmi piacere.

Il contest inizia oggi 12 Marzo 2012 e scadrà alla mezzanotte del **22 APRILE 2012**

E adesso via...! Mi raccomando...**PASSATE PAROLA!**

Un abbraccio a tutti, alla prossima ^\_^

## Le dolcezze in gara...

Meringhe alla lavanda by Dolci magie  
Salsa mou-scovado per gelato by Ritroviamoci in cucina  
Biscotti alle noci by 2 Amiche in cucina  
Torta delle festa del papà by Aria in cucina  
Barrette ai fiocchi di cereali e fragole by Pensieri&Pasticci  
Mississippi mud pie by Dolci a gogò  
Crostata di ricotta e crema di nocciole by I sognatori di cucina e nuvole  
Mousse di ricotta ai 3 colori by Baci di zucchero  
Muffins arancia e cioccolato di Montersino by Di pasta impasta  
Torta frutti di bosco e cioccolato bianco by Frutta&Zafferano  
Ricecake by Il giardino dei sapori e dei colori  
Ciambellone miele e cioccolato fondente by Olio&Aceto  
Torta delle rose con crema pasticcera alla lavanda by Sapori di Elisa  
Carrot cake speziato by Parole di zucchero  
Soufflè di mele, cannella e cioccolato by Les chateau des gourmandises  
Plum cake al cioccolato cotto al vapore by Dolci peccati di gola  
Torta al caffè corretto by Pizza Fichi e Zighinì  
Biscotti croccanti alle mandorle by Briciole di delizie  
Torta di farro e mele by Chez Entity  
Cookies ai fiocchi d'avena e uvetta by Krisha crea  
Gelato al rabarbaro e crumble allo zenzero by La cuochina sopraffina  
Muffins al rabarbaro e zenzero by Una cucina per ChiaMa  
Muffins croccanti alle banane e latticello by Puffin in cucina  
Panna cotta caramellata by Fashion-bean  
Tortine di mele con ricotta, uvetta e spezie by Spelucchino  
Torta economica by La cucina di Petronilla  
Torta al caffè con toffee alle noci e mandorle by Cuori in padella  
Dolcetti al doppio cioccolato by Arianna  
Torta di carote e mandorle by Un facocero in cucina  
Tiramisù con biscotto charlotte by Il mio angolo di vita  
Biscotti alla farina di riso e ricotta by Le tenerezze di Ely  
Muffins al torroncino by Le padelle fan fracasso  
Cake di banane e semi di papavero by Dolci in boutique  
Pere volpine speziate alla salsa di caramello muscovado by L'angolo cottura di Baby  
Tortine di farro ai mirtilli by Pane, burro e alici  
Muffins alla banana e nocciolata by Cappuccino&Cornetto  
Torta brioche alla nutella e lamponi by A tutta cucina  
Torta di rose all'arancia e miele by Arte in cucina  
Tortine fondenti con crema al cocco e banane by L'ombelico di Venere  
Biscotti di pasta frolla allo zucchero di canna by Tea sugar cube  
Biscotti di riso al muscovado e semi di lino by La mamma pasticciona  
Crepes dei Caraibi by Penna&Forchetta  
Crostata sbriciolata con composta di mele e carote by Dolce meringa  
Torta streusel alle mele by A little place to rest  
Torta al tè, miele e zucchero di canna con farina integrale by Morena in cucina  
I liquiziotti muscovadi by La cucina di Esme  
Torta streusel alle mele by La dolce vita  
Speculoos by Cucinando con mia sorella  
Tortine al caramello by I dolci nella mente  
Brownies gluten free al cioccolato fondente e amarene by Peccati di dolcezza



Pan dolce al muscovado e noci brasiliane by Baci di dama  
Muffins alla ricotta by Mammaram  
Muffins alle fragole fresche by La barchetta di carta di zucchero  
Tortine mele e caffè by Cooking planner  
Margherite con zucchero muscovado e crema alla nocciola by LoryB bistrot  
Corona alla ricotta nera by Diario di cucina  
Tortine con rapa rossa by Saparunda's kitchen  
Sbriciolosa al cioccolato con cioccolato e pere by Ho voglia di cioccolato  
Biscotti fiori di rosa by Una pasticciona in cucina  
Biscotti doppi glassati con cioccolato bianco by Dolci gusti  
Olive oil choco banana cake by Symposion  
Crostata pere, cacao e fantasia di spezie by Pan di zenzero  
Muffins alle carote e arancia by Dolcetti&Co.  
Tortine all'arancia e mandorle senza farina by Menù Italy  
Panettone bread and butter pudding con fragole e riciclo di colomba by Sonia nel paese delle stoviglie  
Cupcakes alla banana by Sfizi&Pasticci  
Crostata mele e confettura by Valeria D. (via mail)  
Pastierine dolci-salate by SoSi Dolce Salato  
Muffins caramellati al mandarino by Limone&Stracciatella  
Plumcake ai mirtilli con sciroppo alla menta by Oggi pane e salame, domani...  
Torta al cioccolato speziato by Forno subito...Isabeau  
Gelato alla vaniglia con granella di anacardi caramellati by Pane e acqua di rose  
Treccia di ricotta al profumo di cannella by Mamma Papera  
Torta alla frangipane e arancia by La cucina di mamma Loredana  
Cake banane, cocco e cioccolato con caramello al muscovado by Cucchiaio&Pentolone  
Crostata vegan con frolla leggerissima by Che gusto...sa???  
Torta di mele e amaretti by Italians do eat better  
Plum cake allo zucchero di canna e mele profumato alle mandorle by Fusilli al tegamino  
Pasta frolla pere e cioccolato by Happy cooking  
Cookies cioccolatosi alle arachidi by Delizie da mille e una notte  
Crostatine alla frolla di zucchero di canna con crema alla vaniglia, fragole glassate al cioccolato bianco e cristalli di zucchero by Dolcemente inventando  
Torta morbida di pere e cioccolato by La cucina di zia Simonetta  
Tortino di amaretti by Chez Denci  
Tortini cioccolato e nocciola con zucchero di canna by Non solo piccante  
Sfogliata alle pere kaiser e zucchero muscovado by Il ricettario di Cinzia  
Carpaccio di pesce spada in agrodolce by Una mamma in cucina  
Muffins simil-camillonne senza glutine by Degustibus  
Muffins di farro alla banana by Il dolce della vita  
Crumble ripieno di ricotta, pere e noci caramellate by In the name of good  
Torta di mele light (senza burro nè olio) by My ricettarium  
Budini di riso by Pentole&Allegria  
Linzertorte integrale alle fragole fresche by Fashion flavors  
Brioche all'enkir e kamut glassate alle mandorle by Silvia vs Luca project  
Pop corn al caramello by UnaZebrApois  
Biscotti al caffè e crema alle nocciole by Meditandum  
Mini tortine al grano saraceno by Essenza in cucina  
Orange rolls by Breakfast at lizzy's  
Biscotti allo zucchero di canna ricoperti di cioccolato by Le mezze stagioni  
Cupcakes in rosa by SaleQuBi  
Banane al caramello e crumble by La gelida anolina  
Quadrotti di mela e pera by Sciroppo di mirtilli e piccoli equilibri

Tortine di pane di castagne con ricotta e cioccolato by Indovina chi viene a cena?

Torta caprese by Pecorella di marzapane

Cookies cocco e albicocca by Il bosco di Alici

Cipolle caramellate in crosta di parmigiano by Coffee&Matterello

Torta di ricotta e cioccolato by A thai pianist

Pavè alla cannella con glassa di cioccolato by L'albero della carambola

Biscotti al triplo cioccolato by Zampette in pasta

Cookies americani al cioccolato by Le torte di Gessica

Crème brulée speziata al muscovado by Il gattoghiotto

Muffins alla marmellata di mandarino tardivo e semi di papavero by Nuvole di farina

Tortine speziate ai datteri by Saltando in padella

Biscotti con amaranto e nocciole by Il cucchiaino d'oro

Madeleines allo zenzero by Acquolina

Ciambella carote e cocco by Fiordirosmarino

Cookies cioccolato e zucchero muscovado by Crumble di mele

Plum cake ai frutti rossi e cioccolato bianco by Zucchero&Farina

Biscotti integrali con mirtillo, pinoli e zucchero di canna by Il blog di Sara

Chocolate chips cookies by Tina in cucina

Muffins alla marmellata di mandarino tardivo e semi di papavero, ripieni di marmelade-cream frosting by Nuvole di farina

Pan d'épices mignon by Any secret

Sesamini croccanti by Burro&Zucchero

Crostata alla Nutella con frolla di nocciole e caffè by In cucina con Gioia

Torta rovesciata al mango e garam masala by Crumpets&Co.

Gelato alla liquirizia by Ribes&Cannella

Pan di spezie by Ricordi&Tradizioni

Plum cake con yogurt, banana e frutta secca by La giostra della vita

Cake alle pere caramellate by Floriana (via mail)

Crostata con confettura di fragole fresche e zenzero by Dolci delizie di casa

Banana cake con cacao e Pina colada by La ricetta della felicità

Bocconcini al torrone by Il mondo di Adry

Brioche alle pere e cannella by La cuoca dentro

Dolce di pane a modo mio by Marianna (via mail)

Torta all'arancia senza uova e burro by Gialla tra i fornelli

Triangoli di cioccolato fondente con cuore al caffè e muscovado su crema di liquirizia by Acqua&Farina

Biscottini alle noci e caramello by Tuttichef

Muffins al cioccolato e zucchero muscovado con meringa italiana e perle di mandarino by Cooking e dintorni

Torta mousse al cioccolato piccante e ciliegie nere by La prova della cuoca

Torta di mele e zenzero by Agrodolce

Panna cotta all'arancia con caramello all'arancia e zucchero muscovado by Pane&Marmellata

**...e quelle fuori concorso**

Torta alle pere e zucchero muscovado by Note di cioccolato

Torta soffice allo yogurt by Nella cucina di Ely

Pollo caramellato al profumo d'arancia by Non tutto fa brodo

Ritornelli home-made by Non tutto fa brodo

Torta di rose fragole e kiwi by Arte in cucina

Dolci veloci per buffet con fragole e Nutella by Arte in cucina



Rose alla Nutella e nocciole by Arte in cucina

La giramisù by SoSi dolce salato

Torta di rose alle fragole e limone by Arte in cucina

Pepite al cioccolato, noci brasiliane, zenzero e zucchero Brazil by La mamma pasticciona

*Federica*