

# Ultima chiamata e...



Domenica 22 Aprile ultima chiamata per "Basta un poco di zucchero e..."

Queste settimane sono passate in fretta e siamo arrivati all'ultimo giorno utile per la partecipazione al contest.

Vi ringrazio davvero di cuore per aver aderito così numerosi e credo che per Ely e Linda, le mie due splendide giurate, sarà un bel lavoro decidere fra tante dolcezze!!!

Ma per gli inguaribili ritardatari c'è ancora qualche ora a disposizione di cui approfittare. Non perdetevi quindi l'ultimo treno, mi raccomando!

Io intanto vi auguro un felice proseguimento di domenica con un ricco cake alle pere ed un goloso dolce di pane le cui ricette arrivano via mail da due lettrici no-blogger, **Floriana** e **Marianna**.

Eccoli qua!



## CAKE alle PERE CAMELLATE

### INGREDIENTI

- 400gr pere Williams sode
- 125gr farina 00
- 4gr lievito per dolci
- 60gr zucchero a velo
- 110gr burro
- 2 uova
- 20gr zucchero Muscovado (particolarmente adatto ai dolci con la frutta, come in questo caso)

Sbucciare le pere e tagliarle a cubetti. Sciogliere in una padella antiaderente 20gr di burro, aggiungere le pere e cuocerle a fiamma media per 7-8 minuti. mescolando ogni tanto. Unire lo zucchero Muscovado e proseguire la cottura a fiamma alta finchè lo zucchero inizia a caramellare.

Lavorare il restante burro con 50gr di zucchero a velo fino a quando sarà soffice e spumoso. Aggiungere un uovo alla volta, la farina setacciata con il lievito, salare e mescolare formando un impasto omogeneo. Unire i cubetti pere con il loro succo di cottura versare in uno stampo imburrato e infarinato.

Cuocere in forno già caldo a 180°C per 25-30 minuti.

Una volta cotta, lasciare raffreddare, sformare e servire spolverizzata con zucchero a velo.

– Floriana M. –



## **DOLCE di PANE a MODO MIO**

### **INGREDIENTI**

- 100gr di pane raffermo
- latte qb
- 60gr di zucchero di canna muscovado
- 50gr di cacao amaro
- 65gr di cioccolato fondente (io ho riciclato l'uovo di pasqua)
- 40gr di pinoli (circa metà li ho usati nell'impasto, l'altra metà come decoro prima di infornare)
- 1 uovo
- un po' di liquore (io ho usato quello al limoncello non avendo altro a disposizione ma potrebbe andare bene anche un liquore all'amaretto)

Tagliare il pane raffermo a pezzetti e bagnarlo con latte quanto basta ad ammorbidirlo. Una volta che il pane si è ammorbidito unire tutti gli altri ingredienti e mescolare bene il tutto. Prima di infornare decorare con i pinoli e una spolverata di muscovado.

Infornare per circa 45minuti in forno già caldo a 180°C, anche se poi la cottura dipende dal proprio forno e dalla grandezza della torta.

Il bello di questa torta è che si può variare molto in base ai propri gusti aggiungendo anche altri ingredienti.

**- Marianna B.-**

Un abbraccio a tutti, a domani con...

Federica