



Tartolet alla Pera

Armutlu Tartolet



2 bicchieri grattugiate di pere
Mezzo bicchiere di zucchero
Per l'impasto;
2,5 bicchieri di farina
1,5 bicchierini zucchero a velo
1 albume d'uova
100. gr. di margarina
1 bustina di vaniglia
Per la sopra;
1 turolo d'uova

- # Si sbuccia circa mezzo kg. di pere . Poi si grattugia finchè arriva circa per 2 bicchieri. Sopra si aggiunge lo zucchero e si miscela bene .Si bollisce per una schiumata e poi si leva dal fuoco.
- # In questo momento si prepara l'impasto per questo la margarina sciolta, albume d'uova vaniglia , zucchero a velo e farina setacciata si miscelano bene.
- # Poi dall'impasto prepoarato si prende il pezzo grandezza di lim,one. Poi l'impasto rimasto si condivide in 8 pezzi.
- # Tutti i pezzi si aprono sopra del tavolo con il dito poi si mettono nello stampo di torta oliata.
- # Dopo aver messi tutti impasti nello stampo, dentro si mette dall'miscelata di pera.
- # Poi dallo stampo preso si fanno i piccoli bastoncini e si mette sopra degli impasti.
- # Sopra dei bastoncini e i fianchi si mette dal tuorlo d'uova e poi si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina finche si arrossiscono le sopre.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta circa per 10 minuti e si leva dallo stampo e sir servirsi.

Nota: Se si ussa pera sbuccia fine si può grattugiare anche senza sbuciarsi.