

# Torta d'inverno

circa 8 porzioni



up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Torta di Mele  
3 uova  
125 g burro a temperatura ambiente  
2 cucchiai di miele  
50 ml latte  
cannella in polvere a piacere  
75 g frutta secca tritata  
350 g pere tagliate a cubetti

### Per cospargere:

Zucchero al Velo PANEANGELI

## 1 Versa la miscela:

Versa nella terrina la miscela contenuta nella busta, aggiungi le uova, il burro, il miele, il latte e la cannella.

## 2 Lavora con lo sbattitore:

Lavora con lo sbattitore elettrico per circa 3 minuti alla massima velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

## 3 Incorpora la frutta secca:

Incorpora all'impasto la frutta secca e i cubetti di pere.

## 4 Versa l'impasto:

Versa l'impasto in una teglia di alluminio (29 x 22 cm circa) foderata con carta da forno e livellalo con un cucchiaio.

## 5 Cuoci la torta:

Cuoci per 35-45 minuti sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas, preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).



cameo

⑥ **Taglia il dolce:**

Taglia il dolce raffreddato in trancetti e spolverizza lo zucchero al velo.

⑦ **Conserva la torta:**

Conserva il trancio pronto per il consumo in frigorifero e consumalo entro 48 ore.

