

## Torta di Pere con cocco e cannella

(Preparazione dolce da 8 blocchi)



### Ingredienti

- gr. 70 farina di lupino (2 e 1/2P - 3C - 2G)
- gr. 30 farina cocco (6G)
- n. 7 albumi (3 e 1/2P)
- un pizzico sale
- 1 bustina lievito per dolci
- gr. 126 Linessa spalmabile (2P - 1/2C)
- 1 limone
- 1 fialetta aroma limone
- gr. 300 pere pulite (3C)
- gr. 19 uva sultanina (1 e 1/2C)
- 1 e 1/2 cucchiaini cannella in polvere
- 1 e 1/2 cucchiaini TIC

## **Preparazione**

**Tagliare le pere a pezzettini e metterle a macerare, insieme con l'uva sultanina, con il succo di un limone e qualche goccia di TIC per circa 30 minuti.**

**Portare il forno a 160/170°.**

**In una ciotola, mescolare le farine con il lievito e la cannella. Aggiungere le pere con l'uva sultanina, il liquido di macerazione, l'aroma al limone, il TIC (secondo i propri gusti) e la Linessa. Stemperare bene.**

**Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale ed incorporarli all'impasto, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarli.**

**Versare l'impasto in uno stampo di circa 26 cm. di diametro (possibilmente al silicone) ed infornare a 160/170° per circa 55/60 minuti. Fare la prova stecchino.**

## **Note**

**Il formaggio Linessa spalmabile è reperibile presso il supermercato Lidl.**

**La cannella va dosata secondo i propri gusti.**

**Un blocco è adatto come spuntino.**

**La farina di lupino usata è quella del Molino Bongiovanni con i seguenti valori nutrizionali per gr. 100:**

- Proteine gr. 25,4**
- Carboidrati gr. 39,7**
- Grassi gr. 7,7**