

TORTA ROVESCATA ALLA PERA(ricetta senza latte, uovo, soia)

INGREDIENTI

- una confezione di pasta sfoglia pronta senza latte e uovo
- due pere mature
- 130g di zucchero semolato
- un cucchiaio di succo di limone
- un cucchiaio scarso di olio extravergine
- 3 cucchiari di zucchero a velo vanigliato

PREPARAZIONE

Sbucciare le pere e tagliarle a spicchi sottili. Versare lo zucchero in un pentolino con il limone, l'olio e 3-4 cucchiari di acqua. Cuocere a fuoco basso fino ad ottenere il caramello avendo cura di toglierlo dal fuoco prima che scurisca troppo.

Versare il caramello sullo stampo della torta inumidito con acqua fredda per evitare che il composto si attacchi.

Ricoprire il fondo della tortiera con le fettine di pera precedentemente mescolate con lo zucchero a velo.

Srotolare la sfoglia e stenderla sopra le fettine di pera portando i bordi verso il basso in modo da racchiudere bene la frutta. Punzecchiare la pasta con una forchetta, quindi infornare a 180° per circa trenta minuti o fino a quando la sfoglia sarà ben dorata. Sfornare la torta e capovolgerla quando è ancora tiepida su un piatto da dolci.