

CAKE ALLE PERE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 05 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 8-10 persone

- 400 g di lamelle di pere molto mature - 50 g di nocciole tostate - o gocce di cioccolato - **IMPASTO PER PLUMCAKE DOLCE:** - 2 uova - 100 g di burro - 1 yogurt naturale - 250 g di farina - 1 bustina di lievito secco - ½ cucchiaino di sale fino - 120 g di zucchero di canna - 1 bustina di zucchero vanigliato

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).
2. Preparare la PAS PER PLUMCAKE DOLCE: mettere tutti gli ingredienti nel contenitore. Avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario, mescolare.
3. Alla fine, aggiungere le pere, le nocciole (o gocce di cioccolato) e riavviare il programma per 10 secondi.
4. Imburrare uno stampo da plumcake grande e infarinarlo leggermente. Versare nello stampo la pasta con dei pezzi di banana e di noci e fare un taglio con il coltello in mezzo al dolce, lungo tutta la sua lunghezza.
5. Mettere in forno per 10 minuti, quindi abbassare il forno a 160°C (term. 5/6) e lasciare cuocere per 55 minuti.
6. Sformare il dolce su una gratella e lasciarlo raffreddare. Quando il pane alla banana è freddo, servirlo insieme ad una pallina di gelato alla vaniglia o al caramello.

