PERE VESTITE

Ingredienti:

- 6 pere,
- 200g. di farina,
- 100g. di burro,
- 100g. di zucchero,
- un uovo,
- limone.

Fate una pasta frolla con la farina, burro, zucchero e l'uovo e, mentre la lascerete riposare, preparare le pere.
Sbucciatele, spruzzatele con un pò di limone e svuotatele dal basso.
Poi stendete la pasta, dividetela in quadrati e in ognuno avvolgete una pera dopo aver riempito il buco con un pò di marmellata.
Dorate la pasta con un uovo sbattuto e mettete le pere in forno fino a che la pasta non sia colorita.
Servite cosparse di zucchero al velo vanigliato.