

DOLCE LIONESE

Ingredienti per 4 persone:

- 300g. di farina,
- 4 uova,
- burro, 200g. di zucchero semolato,
- una scatola di albicocca sciroppata,
- 50g. di pistacchi sgusciati,
- pera n°3,
- zucchero al velo,
- 12 fondants di zucchero,
- un cucchiaio di lievito in polvere,
- una bustina di zucchero vanigliato.

Lavorate a lungo il burro con lo zucchero semolato, aggiungete le uova, uno per volta, continuando a mescolare, la farina setacciata con lo zucchero vanigliato e il lievito: fate con il composto uno strato di un cm. e mezzo in uno stampo a cerniera ricoperto da carta speciale, imburrata. Sul fondo disponete due pere tagliate a fettine, continuate con uno strato di composto, uno di albicocche a pezzetti (meno 4 metà) e i fondants sbriciolati. Terminate con il composto rimasto e cuocete in forno a 150° per un'ora circa. Decorate la superficie con la pera, le albicocche tenute da parte a spicchi e i pistacchi tritati.