



Ingredienti:

- 200 gr. farina 00
- 2 uova
- 200 gr. zucchero
- 200 gr. burro o margarina
- ½ bustina di lievito
- 3 pere o mele o ananas
- sale
- zucchero a velo
- scorza di 2 limoni (facoltativa)

Preparazione:

In una terrina lavorare il burro fino a renderlo cremoso, aggiungere lo zucchero, le uova, la scorza di limone.

Quando il tutto sarà ben montato unire la farina setacciata con il lievito e il sale.

Mettere l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata, disporre sopra la frutta desiderata.

Infornare a 180° per circa 50 minuti.

Tolto il dolce dal forno raffreddare e cospargere con lo zucchero a velo.