



TORTINI SPEZIATI PERE E NOCI

Ingredienti:

- 100 g di farina 0
- 100 g di farina integrale
- 3 pere
- 40 g di Dietor Cuor di Stevia
- 100 g di noci
- 1 cucchiaino di zenzero grattugiato
- 1 cucchiaino di anice stellato
- 70 g di olio EVO
- 8 g di lievito istantaneo
- 50 g di acqua
- 50 g di yogurt

Procedimento:

Per cominciare, tritate finemente le noci e sbucciate le pere, poi tagliatele a dadini.

In una ciotola capiente, mescolate le due farine, la stevia, il lievito e le spezie (zenzero e anice).

Emulsionate l'acqua, l'olio e lo yogurt con un mixer ad immersione, poi versate sulle polveri e mescolate bene. Infine, incorporate le pere e le noci.

Distribuite il composto in stampi monoporzione, riempiendoli per circa tre quarti, e cuocete per 25 minuti in forno caldo a 180°C.