



## TORTA ALLE PERE E CASTAGNE AL CONTRARIO

### Ingredienti:

- 2 pere
- 150 g di yogurt
- 40 g di MyDietor Cuor di Stevia
- 90 g di olio di mais
- 100 g di farina integrale
- 150 g di farina 0
- 1 bustina di lievito per dolci
- 100 ml di latte
- 1 uovo
- 100 g di castagne cotte tritate
- 20 g di granella di pistacchi

### Procedimento:

Sbucciate le pere e tagliatele a fette per la lunghezza, poi disponetele a raggiera sul fondo di una teglia da 24/26 cm di diametro, coperta con carta forno.

In una ciotola ampia, versate lo yogurt, la stevia, l'uovo e l'olio; mescolate il tutto, poi unite poco alla volta le farine con il lievito, il latte, l'uovo e infine le castagne.

Amalgamate il tutto energicamente, poi versate il composto sulle pere livellando bene.

Cuocete a 165° per 50 minuti circa; sfornate la torta, fate riposare 10 minuti, poi capovolgete e decorate con la granella di pistacchi.