

Torta alle pere e zucchero muscovado. Basta un poco di...



Ve lo ricordate il simpatico motivetto che Mary Poppins canticchiava rassettando magicamente la stanza a suon di schiocco delle dita?

...["basta un poco di zucchero e la pillola va giù"](#)...

Beh, ci sono dei giorni in cui di zucchero ce ne vorrebbe ben più di un po' per "ingoiare la pillola" e scrollarsi di dosso quella sensazione di inadeguatezza che periodicamente torna a bussare alla porta.

Mai una volta che perda l'indirizzo!

Eppure avevo anche chiesto di essere rimossa dall'elenco telefonico, ma evidentemente deve aver conservato con cura il bigliettino!

Quando l'umore non è dei migliori, non c'è niente che mi rilassi di più che chiudermi in cucina a preparare un dolce, torta o biscotti che sia, ma **dolce**.

Col sommo beneplacito della talpa, consapevole del suo ruolo di "cavia" per i miei esperimenti!

E stavolta, complice dei miei pasticci, è stato un ingrediente che da tanto avevo la curiosità di sperimentare.

Granelli piccoli, leggermente umido e con un caldo colore bruno, lo [zucchero muscovado](#), con quel suo profumo di liquirizia, miele e caramello insieme, mi è sembrato un alleato perfetto da abbinare alle pere.

Il risultato?

Una torta morbida (merito dell'ormai inseparabile latticello), leggermente umida, dolce al punto giusto e profumatissima. Perfetta per una piacevole coccola in

qualunque momento della giornata.

E voi...avete voglia di lasciarvi coccolare un po'?



TORTA alle PERE e ZUCCHERO MUSCOVADO

[Print](#)

Prep time

20 mins

Cook time

55 mins

Total time

1 h 15 mins

Per uno stampo da 22 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 8-10

Ingredienti

- 125 gr di farina bianca di farro
- 75 gr di farina 00
- 50 gr di maizena (o fecola)
- 2 uova
- 50 gr di olio di semi (mais o girasole)

- 110 gr di zucchero muscovado (per me Mauritius Muscovado di D&C)
- 50 gr di zucchero bianco
- 160 gr circa latticello (o kefir)
- 1-2 pere (secondo le dimensioni)
- 1 cucchiaino di estratto d vaniglia
- 1 bustina di lievito
- sale
- zucchero a velo (facoltativo)

Procedimento

1. Setacciare le farine insieme al lievito e ad un pizzico di sale.
2. Sbucciare le pere e tagliarle a dadini: in totale ne serviranno 250gr netti.
3. Montare le uova intere con i due tipi di zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.
4. Unire l'olio a filo, l'estratto di vaniglia, quindi aggiungere poco alla volta il mix di farine, alternato al latticello, mescolando delicatamente per non formare grumi.
5. Da ultimo unire le pere a dadini, amalgamandole all'impasto, che dovrà risultare morbido ma sostenuto (altrimenti la frutta finirà tutta sul fondo in cottura).
6. Trasferire il composto in un una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50-55 minuti (fare la prova stecchino).
7. Sformare e lasciar raffreddare su una gratella prima di servire cosparsa a piacere di zucchero a velo.

Note

Il latticello (o il kefir) può essere sostituito con un mix in parti uguali di latte e yogurt bianco intero.



Accompagnare con una tazza di [Earl Grey Hamsptead Tea](#), distribuito da [D&C](#) per godere appieno di una dolce pausa in tutto relax.

BASTA UN POCO DI ZUCCHERO E..

prende il via il nuovo contest di [Note di Cioccolato](#) in compagnia di [BRONSugar](#), lo zucchero di canna distribuito da [D&C](#) che da qualche settimana rende più dolce la mia cucina.

Tropical Islands (con cristalli regolari di color crema e un aroma intenso dalle note fruttate e lievemente speziate), **Brasil** (di colore avorio brillante con cristalli fini e regolari, e fragranze di miele d'acacia e vaniglia), Malawi (forte e deciso con grandi cristalli di colore bruno, dall'intenso aroma di liquirizia con note floreali e di frutta secca), **Guadeloupe** (dal colore dorato brillante e cristalli di medie dimensioni, con un leggero aroma di tè verde e fragranze tipicamente caraibiche), **Swaziland** (dai grandi cristalli dorati, con un sottile gusto vaniglia e un aroma di crema di latte), **Mauritius Muscovado** (con piccoli cristalli di colore bruno, leggermente umidi per l'elevato contenuto di melassa, e con un aroma forte e deciso dal sentore acceso di liquirizia, caramello e miele) sono alcune delle varietà di zuccheri [BRONSugar](#), ciascuna caratterizzata da uno specifico aroma, colore e granulometria, e adatta alle più diverse occasioni di

consumo.

Visitate il [sito](#) per saperne di più e cominciate a mettere in azione i criceti perchè il tema del contest sarà proprio lui, lo **ZUCCHERO di CANNA** con particolare attenzione allo **ZUCCHERO MUSCOVADO** (non obbligatorio ma preferito). Torte, biscotti, creme, dolci al cucchiaino...largo alla fantasia e chissà che qualcuno non osi addirittura un che di dolce-salato...

In questa nuova avventura mi accompagneranno in qualità di giurate

– la frizzante e peperina Linda del blog [Non tutto fa brodo](#)

– la dolcissima e bravissima Ely del blog [Nella cucina di Ely](#)

che ringrazio infinitamente per la loro grande disponibilità.

Tre saranno i vincitori, che si aggiudicheranno rispettivamente:

1^ classificato: [zuccheriera TOP](#) contenente 5 astucci di diverse qualità di zucchero di canna [BRONsugar](#)

2^ e 3^ classificato: [scatola in legno Hampstead Tea London](#) con bustine di tè e infusi assortiti

E per tutti...se il tempo me lo permetterà...un **pdf liberamente scaricabile** in cui saranno riunite le ricette partecipanti.

Quindi largo alla fantasia e alla dolcezza...io, [Linda](#), [Ely](#) e [BRONsugar](#) vi aspettiamo numerosi con le vostre dolcezze ^_^

Ed ora un po' di **regole**:

1. Possono partecipare tutti, anche chi non ha un blog
2. Le ricette devono contenere tra gli ingredienti lo **ZUCCHERO di CANNA**, meglio se zucchero muscovado (ma non obbligatorio)
3. Valgono **SOLO** le ricette pubblicate a partire da oggi **15 Marzo 2012**
4. Si può partecipare con **UNA SOLA RICETTA**, corredata di almeno una foto
5. I partecipanti dovranno inserire il banner del contest

“Basta un poco di zucchero e...”



nella sidebar del blog e pubblicarlo nel post della ricetta con il link a questo post

6. I partecipanti dovranno lasciare il link della ricetta come commento a questo post

7. Chi non ha un blog potrà ugualmente partecipare inviandomi la ricetta, corredata di foto, al mio indirizzo e-mail pulcinoGZ@gmail.com ed io provvederò ad inserirla nella lista dei partecipanti

8. non è obbligatorio essere sostenitori del blog per partecipare, ma se vorrete unirvi all'allegria brigata di [Note di Cioccolato](#) non potrà che farmi piacere.

Il contest inizia oggi 12 Marzo 2012 e scadrà alla mezzanotte del **22 APRILE 2012**

E adesso via...! Mi raccomando...**PASSATE PAROLA!**

Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^

Le dolcezze in gara...

[Meringhe alla lavanda](#) by Dolci magie

[Salsa mou-scovado per gelato](#) by Ritroviamoci in cucina

[Biscotti alle noci](#) by 2 Amiche in cucina

[Torta delle festa del papà](#) by Aria in cucina

[Barrette ai fiocchi di cereali e fragole](#) by Pensieri&Pasticci

[Mississippi mud pie](#) by Dolci a gogò

[Crostata di ricotta e crema di nocciole](#) by I sognatori di cucina e nuvole

[Mousse di ricotta ai 3 colori](#) by Baci di zucchero

[Muffins arancia e cioccolato di Montersino](#) by Di pasta impasta

[Torta frutti di bosco e cioccolato bianco](#) by Frutta&Zafferano

[Ricecake](#) by Il giardino dei sapori e dei colori

[Ciambellone miele e cioccolato fondente](#) by Olio&Aceto
[Torta delle rose con crema pasticcera alla lavanda](#) by Sapori di Elisa
[Carrot cake speziato](#) by Parole di zucchero
[Soufflè di mele, cannella e cioccolato](#) by Les chateau des gourmandises
[Plum cake al cioccolato cotto al vapore](#) by Dolci peccati di gola
[Torta al caffè corretto](#) by Pizza Fichi e Zighinì
[Biscotti croccanti alle mandorle](#) by Briciole di delizie
[Torta di farro e mele](#) by Chez Entity
[Cookies ai fiocchi d'avena e uvetta](#) by Krishna crea
[Gelato al rabarbaro e crumble allo zenzero](#) by La cuochina sopraffina
[Muffins al rabarbaro e zenzero](#) by Una cucina per ChiaMa
[Muffins croccanti alle banane e latticello](#) by Puffin in cucina
[Panna cotta caramellata](#) by Fashion-bean
[Tortine di mele con ricotta, uvetta e spezie](#) by Spelucchino
[Torta economica](#) by La cucina di Petronilla
[Torta al caffè con toffee alle noci e mandorle](#) by Cuori in padella
[Dolcetti al doppio cioccolato](#) by Arianna
[Torta di carote e mandorle](#) by Un facocero in cucina
[Tiramisù con biscotto charlotte](#) by Il mio angolo di vita
[Biscotti alla farina di riso e ricotta](#) by Le tenerezze di Ely
[Muffins al torroncino](#) by Le padelle fan fracasso
[Cake di banane e semi di papavero](#) by Dolci in boutique
[Pere volpine speziate alla salsa di caramello muscovado](#) by L'angolo cottura di Baby
[Tortine di farro ai mirtilli](#) by Pane, burro e alici
[Muffins alla banana e nocciolata](#) by Cappuccino&Cornetto
[Torta brioche alla nutella e lamponi](#) by A tutta cucina
[Torta di rose all'arancia e miele](#) by Arte in cucina
[Tortine fondenti con crema al cocco e banane](#) by L'ombelico di Venere
[Biscotti di pasta frolla allo zucchero di canna](#) by Tea sugar cube
[Biscotti di riso al muscovado e semi di lino](#) by La mamma pasticciona
[Crepes dei Caraibi](#) by Penna&Forchetta
[Crostata sbriciolata con composta di mele e carote](#) by Dolce meringa
[Torta streusel alle mele](#) by A little place to rest
[Torta al tè, miele e zucchero di canna con farina integrale](#) by Morena in cucina
[I liquiziotti muscovadi](#) by La cucina di Esme
[Torta streusel alle mele](#) by La dolce vita
[Speculoos](#) by Cucinando con mia sorella
[Tortine al caramello](#) by I dolci nella mente
[Brownies gluten free al cioccolato fondente e amarene](#) by Peccati di dolcezza
[Pan dolce al muscovado e noci brasiliane](#) by Baci di dama
[Muffins alla ricotta](#) by Mammaram
[Muffins alle fragole fresche](#) by La barchetta di carta di zucchero
[Tortine mele e caffè](#) by Cooking planner
[Margherite con zucchero muscovado e crema alla nocciola](#) by LoryB bistrot
[Corona alla ricotta nera](#) by Diario di cucina
[Tortine con rapa rossa](#) by Saparunda's kitchen
[Sbriciolosa al cioccolato con cioccolato e pere](#) by Ho voglia di cioccolato
[Biscotti fiori di rosa](#) by Una pasticciona in cucina
[Biscotti doppi glassati con cioccolato bianco](#) by Dolci gusti
[Olive oil choco banana cake](#) by Symposion
[Crostata pere, cacao e fantasia di spezie](#) by Pan di zenzero
[Muffins alle carote e arancia](#) by Dolcetti&Co.
[Tortine all'arancia e mandorle senza farina](#) by Menù Italy
[Panettone bread and butter pudding con fragole e riciclo di colomba](#) by Sonia nel paese delle stoviglie

[Cupcakes alla banana](#) by Sfizi&Pasticci
[Crostata mele e confettura](#) by Valeria D. (via mail)
[Pastierine dolci-salate](#) by SoSi Dolce Salato
[Muffins caramellati al mandarino](#) by Limone&Stracciatella
[Plumcake ai mirtilli con sciroppo alla menta](#) by Oggi pane e salame, domani...
[Torta al cioccolato speziato](#) by Forno subito...Isabeau
[Gelato alla vaniglia con granella di anacardi caramellati](#) by Pane e acqua di rose
[Treccia di ricotta al profumo di cannella](#) by Mamma Papera
[Torta alla frangipane e arancia](#) by La cucina di mamma Loredana
[Cake banane, cocco e cioccolato con caramello al muscovado](#) by Cucchiaino&Pentolone
[Crostata vegan con frolla leggerissima](#) by Che gusto...sa???
[Torta di mele e amaretti](#) by Italians do eat better
[Plum cake allo zucchero di canna e mele profumato alle mandorle](#) by Fusilli al tegamino
[Pasta frolla pere e cioccolato](#) by Happy cooking
[Cookies cioccolatosi alle arachidi](#) by Delizie da mille e una notte
[Crostatine alla frolla di zucchero di canna con crema alla vaniglia, fragole glassate al cioccolato bianco e cristalli di zucchero](#) by Dolcemente inventando
[Torta morbida di pere e cioccolato](#) by La cucina di zia Simonetta
[Tortino di amaretti](#) by Chez Denci
[Tortini cioccolato e nocciola con zucchero di canna](#) by Non solo piccante
[Sfogliata alle pere kaiser e zucchero muscovado](#) by Il ricettario di Cinzia
[Carpaccio di pesce spada in agrodolce](#) by Una mamma in cucina
[Muffins simil-camillonne senza glutine](#) by Degustibus
[Muffins di farro alla banana](#) by Il dolce della vita
[Crumble ripieno di ricotta, pere e noci caramellate](#) by In the name of good
[Torta di mele light \(senza burro nè olio\)](#) by My ricettarium
[Budini di riso](#) by Pentole&Allegria
[Linzertorte integrale alle fragole fresche](#) by Fashion flavors
[Brioche all'enkir e kamut glassate alle mandorle](#) by Silvia vs Luca project
[Pop corn al caramello](#) by UnaZebrApois
[Biscotti al caffè e crema alle nocciole](#) by Meditandum
[Mini tortine al grano saraceno](#) by Essenza in cucina
[Orange rolls](#) by Breakfast at lizzy's
[Biscotti allo zucchero di canna ricoperti di cioccolato](#) by Le mezze stagioni
[Cupcakes in rosa](#) by SaleQuBi
[Banane al caramello e crumble](#) by La gelida anolina
[Quadrotti di mela e pera](#) by Sciroppo di mirtilli e piccoli equilibri
[Tortine di pane di castagne con ricotta e cioccolato](#) by Indovina chi viene a cena?
[Torta caprese](#) by Pecorella di marzapane
[Cookies cocco e albicocca](#) by Il bosco di Alici
[Cipolle caramellate in crosta di parmigiano](#) by Coffee&Matterello
[Torta di ricotta e cioccolato](#) by A thai pianist
[Pavè alla cannella con glassa di cioccolato](#) by L'albero della carambola
[Biscotti al triplo cioccolato](#) by Zampette in pasta
[Cookies americani al cioccolato](#) by Le torte di Gessica
[Crème brulée speziata al muscovado](#) by Il gattoghiotto
[Muffins alla marmellata di mandarino tardivo e semi di papavero](#) by Nuvole di farina
[Tortine speziate ai datteri](#) by Saltando in padella
[Biscotti con amaranto e nocciole](#) by Il cucchiaino d'oro
[Madeleines allo zenzero](#) by Acquolina
[Ciambella carote e cocco](#) by Fiordirosmarino

[Cookies cioccolato e zucchero muscovado](#) by Crumble di mele
[Plum cake ai frutti rossi e cioccolato bianco](#) by Zucchero&Farina
[Biscotti integrali con mirtili, pinoli e zucchero di canna](#) by Il blog di Sara
[Chocolate chips cookies](#) by Tina in cucina
[Muffins alla marmellata di mandarino tardivo e semi di papavero, ripieni di marmelade-cream frosting](#) by Nuvole di farina
[Pan d'épices mignon](#) by Any secret
[Sesamini croccanti](#) by Burro&Zucchero
[Crostata alla Nutella con frolla di nocciole e caffè](#) by In cucina con Gioia
[Torta rovesciata al mango e garam masala](#) by Crumpets&Co.
[Gelato alla liquirizia](#) by Ribes&Cannella
[Pan di spezie](#) by Ricordi&Tradizioni
[Plum cake con yogurt, banana e frutta secca](#) by La giostra della vita
[Cake alle pere caramellate](#) by Floriana (via mail)
[Crostata con confettura di fragole fresche e zenzero](#) by Dolci delizie di casa
[Banana cake con cacao e Pina colada](#) by La ricetta della felicità
[Bocconcini al torrone](#) by Il mondo di Adry
[Brioche alle pere e cannella](#) by La cuoca dentro
[Dolce di pane a modo mio](#) by Marianna (via mail)
[Torta all'arancia senza uova e burro](#) by Gialla tra i fornelli
[Triangoli di cioccolato fondente con cuore al caffè e muscovado su crema di liquirizia](#) by Acqua&Farina
[Biscottini alle noci e caramello](#) by Tuttichef
[Muffins al cioccolato e zucchero muscovado con meringa italiana e perle di mandarino](#) by Cooking e dintorni
[Torta mousse al cioccolato piccante e ciliegie nere](#) by La prova della cuoca
[Torta di mele e zenzero](#) by Agrodolce
[Panna cotta all'arancia con caramello all'arancia e zucchero muscovado](#) by Pane&Marmellata
...e quelle fuori concorso
[Torta alle pere e zucchero muscovado](#) by Note di cioccolato
[Torta soffice allo yogurt](#) by Nella cucina di Ely
[Pollo caramellato al profumo d'arancia](#) by Non tutto fa brodo
[Ritornelli home-made](#) by Non tutto fa brodo
[Torta di rose fragole e kiwi](#) by Arte in cucina
[Dolci veloci per buffet con fragole e Nutella](#) by Arte in cucina
[Rose alla Nutella e nocciole](#) by Arte in cucina
[La giramisù](#) by SoSi dolce salato
[Torta di rose alle fragole e limone](#) by Arte in cucina
[Pepite al cioccolato, noci brasiliane, zenzero e zucchero Brazil](#) by La mamma pasticciona

Federica