

# 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**

Tempo di preparazione      20 minuti

Tempo di cottura            55 minuti

Tempo passivo                -

Porzioni                        8-10 persone

#### **Ingredienti per uno stampo da 22 cm**

- 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 inviando/inviare la ricetta, corredata di foto, al mio indirizzo e-mail [pulcinoGZ@gmail.com](mailto: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 Krisha 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 Cucchiaio&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 mirtilli, 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*