

## Dolcetti alle pere



Preparazione: 30

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Esecuzione: Facile

Disponi la farina sulla spianatoia, unisci 90 g di burro a pezzetti, 80 g di zucchero, il lievito, 2 tuorli, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale e amalgama bene. Dividi l'impasto in 2 parti uguali e stendile con il mattarello in 2 sfoglie sottili. Con una di esse foderata uno stampo rettangolare imburrito, distribuisci sopra le pere sbucciate e grattugiate con la grattugia a fori grossi, spolverizza con la cannella e lo zucchero rimasto e copri con la seconda sfoglia. spennella la superficie con l'uovo rimasto, metti nel forno caldo a 200 ° C e cuoci per circa 30.

Sforna il dolce, lascialo raffreddare, taglialo a piccoli rettangoli e spolverizzalo di zucchero a velo.

## Ingredienti per 6 persone

- **Per i dolcetti:**
- 300 g di farina
- 3 pere Kaiser
- 110 g di burro
- 100 g di zucchero
- 1/2 bustina di lievito in polvere per dolci
- 3 uova
- 1 limone
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- sale