

Crema pere e cannella

Casseruola manico fisso 16 C diam.16

INGREDIENTI:

- 500 gr di polpa di pere tipo Decana, William o Abate
- 100 gr di zucchero
- 1 limone
- ½ bicchiere di vino bianco
- Cannella in polvere

PREPARAZIONE:

Mettere nel casseruolino la polpa di pere tagliata a dadini, il vino, lo zucchero, ½ cucchiaino di cannella e un cucchiaio scarso di succo di limone.

Portare ad ebollizione a fuoco basso e lasciare cuocere per circa 20 - 25 min fino ad addensare il composto.

Lasciare raffreddare e passare al mixer fino ad ottenere una crema. Servire come dolce al cucchiaio.

