

La recchia de GAUMM

Ingredienti per recipiente 30x15cm:

- 2 uova (possibilmente BIANCHE, di Gallina razza Livornese)
- 100gr farina zero o doppio-zero
- 100gr farina di grano saraceno
- 100gr zucchero (preferibilmente di canna)
- 1 pizzico di sale, cazzo!
- 1 bustina di lievito per dolci
- 30gr di olio di oliva o 40gr burro (oppure si può evitare l'uso di qualsiasi grasso in aggiunta al composto se si intende mangiare la torta intingendola in una tazza di latte)
- una vaschetta di preparato di riso alla vaniglia o due vaschette piccole di yogurt alla vaniglia (o ancora mezzo bicchiere di latte con una bustina di vaniglina)
- 2 pere/3 pere (a gusto, regolatevi)
- schegge o gocce cioccolato fondente q.b.
- facoltativamente un pochino di buccia di limone grattugiata (senza il bianco che è amaro)

Amalgamate in un recipiente il tuorlo dell'uovo con lo zucchero fino a creare un impasto omogeneo quindi aggiungete riso/yogurt/latte e mescolate.

Mischiate a cazzo di cane i due tipi di farina insieme al lievito e setacciandoli (anche usando un semplice passino) colateli nel composto che avrete la cura di girare (usando un cucchiaino di legno) senza fermarvi.

Sbattete la chiara dell'uovo fino a montarla insieme al sale quindi mescolatela delicatamente con il composto fino ad ora preparato; aggiungete l'olio (o il burro fuso a bagnomaria).

Imburrate una teglia antiaderente (oppure non imburrate nulla se usate un recipiente di silicone) e versate dentro tutto il composto avendo cura di leccare il cucchiaino per auto-esaltarvi della vostra competenza culinaria.

Sbucciate le pere e tagliatele a fette cilindriche alte non più di un cm. Cospargete la parte centrale del dolce con le gocce o le schegge di cioccolato fondente e quindi infilate come capita le fette di pera verticalmente, anche addossandole l'una all'altra. Non è necessario fare un lavoro preciso perché tanto il dolce in cottura ingloberà le pere dentro di se.

Mettete in forno 30-35 minuti a 180 C°.

Tirate fuori e coprite fino al raffreddamento usando un panno da cucina. ASPETTATE CHE SI FREDDI!!! Quindi tiratelo fuori dal recipiente e servitelo, accompagnato se volete anche con della panna.

Il dolce è MOOOOOOOOOOLTO più buono se mangiato dopo qualche ora. Se non avete usato grassi di alcun tipo, inzuppatele nel latte e godete.

NB - Per un recipiente da ciambellone circolate usare 3 uova, 150+150gr di farina, 150 gr di zucchero, 4 pere, e mezzo bicchiere da nutella di olio di oliva (oppure 60gr di burro, oppure niente).