

Pastel de pera



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 45min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-pera>

Preparación

Pelar las peras enteras y dejarles el rabito como adorno. En un bol, apto para microondas, colocar el agua y los 150 gramos de azúcar, revolver, colocar dentro las peras y tapar el bol con papel film. Cocinar en microondas por 12 minutos. Dejar enfriar las peras junto con el almibar. Engrasar y enharinar un molde de 23 cm., forrar la base con papel de horno. Precalentar el horno a 180°C. En un bol batir la manteca blanda junto con los 220 gramos de azúcar hasta que esté blanquecina. Incorporar los huevos de uno en uno. Añadir la harina mezclada con la levadura química en dos veces y por último el polvo de almendras. Mezclar todo bien y verter la preparación en el molde alisando la superficie. Clavar las peras en esta masa haciendo un círculo y hornear durante una hora a 170°C. Fuente: DirectoAlPaladar.com



Ingredientes

- 6 Peras pequeñas
- 150 gramo/s Azúcar
- 150 cc. Agua
- 250 gramo/s Manteca
- 220 gramo/s Azúcar
- 4 Huevos
- 220 gramo/s Harina
- 1 paquete/s Levadura instantánea
- 90 gramo/s Almendras trituradas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas