

Tarta de peras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-peras>

Preparación

Precale el horno a 180°C. Remoje los dátiles en 1-2 cucharadas de agua caliente durante 5-10 minutos. Para hacer la base: Coloque la avena, las almendras, la harina y las especias en un procesador de alimentos y procese hasta formar una harina gruesa. Escurre los dátiles (mantener el líquido a un lado). Añadir los dátiles y el durazno en rodajas al procesador de alimentos y procese hasta que esté bien combinada. Se debe formar una bola de masa no demasiado pegajosa al tacto, pero lo suficientemente húmedo para permanecer entera y no se desmoronarse. Sin embargo, la consistencia real puede variar dependiendo de la jugosidad del durazno que use. Si está demasiado pegajosa, añada un poco más de harina, si es demasiado quebradiza y seca añadir un poco del agua de remojo de los dátiles hasta obtener la consistencia deseable. Engrasar un molde para tarta con una base desmontable y forrar el fondo con papel de hornear. Presione la base hacia abajo en una capa uniforme por toda la parte inferior del molde. Presione hacia abajo y alisarla con el dorso de una cuchara y luego cocer en el horno durante 10 minutos

Ingredientes

- 4 unidad/es Dátil
- 1/4 taza/s Copos Avena
- 1/4 taza/s Almendras blanqueadas
- 2 cucharada/s Harina leudante
- 1 Durazno maduro
- 1 cantidad mínima Canela
- 1 cantidad mínima Nuez Moscada
- 500 gramo/s Peras maduras
- 1 cucharada/s Jugo de limón

Categorías

Un día normal, Día Especial, Holandesa, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

(mantener un ojo en él para asegurarse de que no se torne marrón en la parte superior). Retirar del horno y dejar enfriar, mientras tanto reducir la temperatura del horno a unos 170°. Mientras se enfría, tomar alrededor de 1/4 taza de pera pelada y picada y colóquela en el procesador de alimentos con 1 cucharadita de agua y el jugo de limón. Licúe hasta obtener un líquido suave. Coloque a un lado y, luego corte el resto de las peras en rebanadas finas sin necesidad de pelarlas esta vez. Coloque las peras en rodajas sobre la base y cepillar la parte superior con el puré de pera y limón. Poner de nuevo en el horno y hornear durante 15-20 minutos, o hasta que las peras estén tiernas al pinchar con un cuchillo. Servir bien caliente (preferiblemente con una gran bola de helado de vainilla).

