

# Tarteletas de pera y chocolate



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarteletas-de-pera-y-chocolate>

## Preparación

Preparar 4 moldes para tartaletas con papel de hornear. Dividir la masa en cuatro partes, una para cada molde. Adherir la masa a los bordes con la ayuda de los dedos.

Precalear el horno a 200°C. Derretir el chocolate en el microondas con la crema y la leche, tomará alrededor de 2 minutos. Añadir las yemas de huevo y revuelva hasta que se integren plenamente en la mezcla. Verter la mezcla sobre las tartaletas y llevar al horno durante unos 40 minutos (o hasta que se doren) a 160°. Una vez listo, retirar del horno.

Mientras tanto, pelar las peras y cortarlas por la mitad. Retirar con cuidado las semillas. Rociarlas con unas gotas de limón para evitar el ennegrecimiento. Con un cuchillo cortar las peras en rodajas y adornar las tartas.

Espolvorear con un poco de canela. Con la ayuda de un rallador puede hacer rizos de chocolate para decorar, por último, dejar enfriar al menos una hora en la heladera.

Delicioso! Disfrútele!

## Ingredientes

- ✓ 1 Lámina de masa frola
- ✓ 160 gramo/s Chocolate para taza
- ✓ 2 Peras maduras
- ✓ 50 cc. Leche
- ✓ 100 cc. Crema de leche
- ✓ 2 Yemas de huevo
- ✓ 1 poco Canela
- ✓ 1 cantidad mínima Jugo de limón

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Visitas

