

# Cake au poires caramelisee

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

Polvo de hornear: 1 cdita.

Huevos: 4 Unidades

Azucar impalpable: 250 grs.

Harina: 300 grs.

Manteca: 250 g

### Peras Caramelizadas

Azucar: 15 grs.

Manteca: 10 g

Miel: 50 grs.

Peras: 1 k

Licor de Peras: 20 cc

## Preparación de la Receta

### Peras caramelizadas

- Pele y corte las peras en cubos grandes.
- En una sartén derrita la *manteca* y dore las peras.
- Agregue el azúcar, finalmente la miel y el *licor* de peras.
- Caramelice hasta que las peras estén tiernas
- Reserve.

### Masa

- En un bowl bata la *manteca* con el azúcar impalpable.
- Adicione los huevos una a uno hasta lograr una pasta homogénea.
- Tamice la *harina* con el polvo de hornear.

- Incorpore con movimientos envolventes poco a poco.
- Finalmente agregue las peras con todo su *jugo* y termine de mezclar
- Enmanteque un molde de budín
- Vuelque toda la preparación.
- Cocine en horno precalentado a 180° C.

## Presentación

- Sirva en una fuente cortado en porciones.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cake-au-poures-caramelisee>