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 180º C.

Presentación

- Sirva en una fuente cortado en porciones.

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