

Cobler de Peras, Manzanas y Frutas Rojas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar: 200 Gramos

Vainilla: c/n

Manzanas verdes: 1 Kilo

Frutas Rojas: 1 Kilo

Limón para su ralladura: 1 unidad

Peras: 1 Kilo

Cobler

Almendras: 100 Gramos

Canela: c/n

Vainilla: c/n

Polvo leudante: 1 cda

Azúcar integral: 200 Gramos

Harina integral: 200 Gramos

Mantequilla: 200 Gramos

Pasas: 100 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Mezclar azúcar integral, *harina* integral, almendras picadas, pasas, canela, polvo de hornear y terminar incorporando la *mantequilla*.

Relleno

- Mezclar frutos rojos, peras en cubos y manzanas en cubos con el azúcar, vainilla y ralladura de *limón*
- Colocarlas en una fuente de horno y agregar la masa por encima de a cucharadas de manera rústica.
- Cocinar en horno a 170° C por 25 minutos (hasta que estén cocidas y crocantes)
- Dejar entibiar y servir con un poco de azúcar impalpable y *crema* inglesa.