

Crumble de peras

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Jengibre fresco rallado: 1 cdita.

Azucar: 40 g

Ron: 20 Ml.

Manteca: 20 g

Peras: 2 Unidades

Yogures griegos: 2 Unidades

Para el crumble:

Almendras molidas: 100 g

Harina: 100 g

Sal: 1 Pizca

Azucar glasé: 100 g

Mantequilla bien fría: 200 g

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 200°C.
- Luego, cortamos las peras con piel en gajos y les retiramos las semillas.
- En una sartén al fuego, derretimos la mantequilla y añadimos el jengibre rallado y las peras cortadas. Cocinamos durante unos minutos y agregamos el azúcar para que se caramelicen.
- Cuando el azúcar se derrita, vertemos el ron y dejamos evaporar alcohol. Reservamos.
- Por otro lado, en un bol, mezclamos con las manos la mantequilla fría cortada en cubos, la *harina*, la sal, el azúcar glas y la *almendra* molida hasta obtener una masa arenosa.
- La extendemos sobre una placa de horno cubierta con papel de hornear y cocinamos durante 10-15 minutos a 200°C, hasta que la mezcla quede bien dorada.
- Emplatamos en vasos con una base de yogurt, una capa de peras y, por último, el crumble tibio.
- Servimos.