

Frangipane de peras

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el frangipane

Manteca pomada: 100 gr

Huevo: 1

Ron: 1 Cucharada

Azúcar: 100 gr

Harina de almendras: 125 gr

para el relleno

Peras en almíbar: 4

Almendras laminadas: Cant necesaria

Azúcar: Cant necesaria

para la masa

Harina 0000: 300 gr

Manteca: 200 gr

Sal:

Azucar impalpable: 100 gr

Yemas: 4

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en una procesadora la *harina*, una pizca de sal, el azúcar impalpable y la *manteca* fría
- Arenar y añadir las yemas
- Procesar hasta formar una masa.
- Colocar en la mesada, unir sin amasar y llevar a la heladera.

Para el frangipane

- Realizar un cremado con la *manteca* pomada y el azúcar
- Batir hasta que se aclara dicha mezcla, luego sumar el *huevo* e integrar
- Añadir la *harina* de almendras y por último el *ron*
- Mezclar todos los ingredientes y colocar en una manga.

Para el armado

- Estirar la masa y fonzar el molde elegido
- Rellenar colocando el **frangipane** en la base
- Colocar encima las peras previamente cortadas y decorar con almendras fileteadas y azúcar.
- Hornear a horno medio (170°C) por 40 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar
- Como opcional, se puede servir con *crema* batida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frangipane-de-peras>