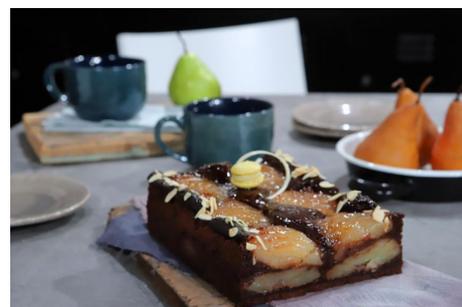


Lingote de Peras y Mazapán

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar: 300 grs.

Cascara de naranja: c/n

Peras: 6 Unidades

Canela: c/n

Cáscara de limón : c/n

Vino cosecha tardía rosado: 1 Litro

Bizcocho

Almendras fileteadas: c/n

Brillo: c/n

Esencia De Vainilla: 2 cdas

Harina: 110 Gramos

Manteca: 200 Gramos

Mazapan: 100 Gramos

Ralladura de limón: c/n

Azúcar mascabo: 150 Gramos

Cacao Amargo: 60 Gramos

Harina de almendras: 50 Gramos

Huevos: 4 Unidades

Masa Sablée de cacao: 500 Gramos

Polvo de hornear: 12 Gramos

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* calentar vino rosado y azúcar.
- Agregar un bouquet hecho atando cáscara de *naranja*, cáscara de *limón* y una rama de canela.
- Una vez disuelta el azúcar añadir peras peladas y descorazonadas y cocinar a fuego bajo hasta que estén cocidas pero firmes y enteras (15 minutos)
- Cortar en mitades y dejar escurrir sobre un trapo limpio.
- Hacer en cada mitad de pera cortes sin llegar a separar de la base (tipo abanico).

Bizcocho

- En batidora con lira trabaja *manteca* pomada, azúcar mascabo, **mazapán** y ralladura de *limón* hasta cremar.
- Subir la velocidad de la batidora y agregar huevos de a uno hasta integrar.
- Perfumar con esencia de vainilla y añadir *harina*, *harina* de almendras, cacao amargo, polvo de hornear, sal (todo tamizado) y seguir trabajando hasta integrar.

Armado

- En una base de masa sablée de cacao cortada rectangular y colocada en una cintura rectangular con papel *manteca* en los laterales interiores colocar masa de *bizcocho* alisando la superficie (1 cm de altura).
- Disponer las peras en hilera una al lado de la otra.
- Completar por arriba de las peras con masa de *bizcocho* y alisar.
- Colocar otra capa de peras y cocinar en horno a 165° C por 20 minutos.

Decoración

- Pintar la superficie y las peras con brillo neutro.
- Agregar almendras fileteadas por los bordes y terminar con un macarrón pequeño.

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