Pastel de Peras



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Base

Esencia De Vainilla: 1 cda.
Huevos: 4 Unidades
Harina: 250 g
Polvo de hornear: 1 cda
Azucar: 200 grs.
Peras: 4 Unidades
Mantequilla: 200 g
Sal: 1 Pizca

Crumble

Azúcar Negra: 30 g
Harina: 125 g
Azucar: 50 grs.
Mantequilla: 50 g

Preparación de la Receta

Para la masa

cremar en un bol la mantequilla pomada con el az&uacute

- Car
- Trabajar con batidor de mano o espátula.
- Añadir los huevos uno a uno sin dejar de mezclar y luego agregar la esencia de vainilla
- En otro bol, cernir la *harina* con el polvo de hornear y la sal
- Incorporar la *harina* a la mezcla de huevos, de a poco, cuidando de integrarla bien.
- Engrasar un molde con base desmontable con *mantequilla* y enharinar
- Volcar la preparación en el mismo y alisar bien la superficie con una espátula
- Reservar.

Para el crumble

mezclar en un bol la harina, el az&uacute

- Car y la azúcar negra
- Romper un poco con la espátula.
- Incorporar la *mantequilla* fundida a temperatura ambiente, hasta lograr migas desparejas –no debe quedar una preparación lisa-
- Reservar.
- *Pelar* las peras y cortar en gajos
- Disponer los gajos sobre la base del pastel hasta cubrir toda la superficie
- Disponer el *crumble* sobre las peras del pastel
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C de 45 a 50 minutos
- Retirar y servir.

Para pomar la mantequilla

ret&iacute

- Rala de la nevera, córtala en pedacitos y ponla en el microondas de a 10 segundos, cuidando que no se funda pero que quede bien cremosa.
- Si quieres, puedes agregar peras finamente picadas o almendras molidas a la base.

Para saber con certeza cu&aacute

- Ndo retirar el pastel del horno, clava un cuchillo en el centro y comprueba que salga limpio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-peras