Postre De Peras

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Agua: 3 Litros
Azucar: 1 kg
Yemas: 2 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Harina de almendras: 130 Gramos
Anís estrellado: 4 Unidades
Sal: 1 Pizca
Azucar: 140 g
Canela: 1 Rama
Crema: 300 Gramos
Fecula De Maiz: 50 g
Jengibre: 4 rodajas.
Peras: 4 unidad

Acompañar

Almendras fileteadas: c/n
Azucar impalpable: c/n
Crema Batida: c/n

Preparación de la Receta

- Realizar en una olla amplia un *almíbar* con el azúcar y el agua.
- Cortar en mitades las peras y retirarles las semillas.
- Colocar las mitades de peras en el *almíbar*, agregar canela en rama, *jengibre* en làminas y anis
- Estrellado y cocinar por 10 minutos aprox
- (cocidas pero firmes)
- Dejar enfriar en el *jugo* de cocción.
- Mezclar en un bowl huevos, yemas, azúcar y revolver con batidor hasta integrar.
- Agregar *crema*, sal y unir.
- Incorporar fécula de maíz, *harina* de almendras y mezclar hasta integrar.
- Acomodar las peras en un molde circular de vidrio o porcelana enmantecado y enharinado escurridas de manera concéntrica y verter la preparación de huevos.
- Cocinar en horno a 180ª grados por 35 minutos.
- Dejar entibiar y servir en porciones con *crema* batida, azúcar impalpable y almendras fileteadas tostadas por encima.

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