

Tarta de Pera y Almendra



Ingredientes

Crema de almendras

Almendras tostadas y molidas: 200 Gramos

Huevos: 3 Unidades

Manteca: 150 Gramos

Vainilla: 1 cda

Azúcar blanca: 150 Gramos

Harina: 40 Gramos

Ron: 20 mililitros

Masa

Almendra Fileteada: 100 Gramos

Azúcar impalpable: 115 Gramos

Huevo: 1 unidad

Sal: 1 cda

Harina: 250 Gramos

Margarina: 115 Gramos

Vainilla: 2 cdtas.

Relleno

Agua: 1 Litro

Peras peladas: 6 Unidades

Azúcar blanca: 300 Gramos

Vino Blanco: 250 Mililitros

Preparación de la Receta

Masa

- Cremar en máquina con *lira margarina* y *azúcar*.
- Agregar *huevo* y *vainilla* y batir hasta integrar.
- Por último, incorporar *harina* cernida.

- Envolver en film y refrigerar por dos horas.
- Fonzar un molde desmontable y hornear durante 10 minutos a 180° C.
- Rellenar la base con *crema* de **almendra**, cubrir con peras y espolvorear **almendra** fileteadas por encima.
- Hornear durante 45 minutos a 180° C.

Crema de Almendras

- Crear en batidora con *lira manteca* pomada, azúcar, huevos, almendras molidas, *ron*, *harina* y esencia de vainilla hasta que queden bien incorporados
- Reservar.

Peras poche

- *Hervir* peras peladas y en mitades en agua con azúcar y vino hasta que queden tiernas.
- Dejar enfriar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-pera-y-almendra>