Tarta de Peras



Ingredientes

Crumble

Huevo: 1 Unidad
Crema de leche: 120 grs.
Azucar rubia: 75 grs.
Harina: 60 grs.
Manteca: 30 grs.

Masa

Yemas: 2 Unidades
Harina: 340 grs.
Esencia De Vainilla: A gusto
Azucar impalpable: 130 g
Sal: Una pizca
Manteca: 200 grs.
Harina de almendras: 40 g

Peras en almíbar

Azucar: 500 grs.
Peras: 6 Unidades
Agua: 500 cc
Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para las peras en almíbar

- Descorazonar y *pelar* las peras, reservar.
- Hacer un *almíbar* con partes iguales de agua y azúcar.
- Una vez disuelto, saborizar con una *chaucha* de vainilla
- Incorporar las peras.

- Cocinar a fuego medio las peras en el *almíbar* hasta que estén tiernas.

Para la masa

- Cremar 200 grs de *manteca* con 130 grs de azúcar impalpable.
- Sin dejar de batir, agregar 40 grs de *harina* de almendras, 2 yemas, un chorrito de esencia de vainilla.
- Por último, incorporar 340 grs de *harina* previamente tamizada con una pizca de sal.
- Seguir batiendo hasta lograr que se unan bien los ingredientes.
- Completar el amasado a mano sobre la mesada.
- Colocar entre dos láminas de siliconas y estirar con palote hasta lograr una capa uniforme.
- Llevar al frío hasta que esté bien firme.
- Forrar el molde de la tarta con base y bordes.

Para el Crumble

- Mezclar con batidor de mano 30 grs de *manteca* con 75 grs de azúcar rubia y 60 grs de *harina*.
- Agregar 1 *huevo* y 120 grs de *crema* de leche
- Terminar de mezclar bien.
- Reservar.

Para el armado

- Retirar las peras del *almíbar* y cortar a la mitad.
- Disponerlas en la base del molde, cubriendo todo el fondo.
- Incorporar el *crumble*
- Cubrir la superficie con avellanas.
- Hornear a 170 grados de 35 a 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-peras-2