Tarta de peras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Batido

Huevos: 3 Unidades
Azucar: 3 cdas.
Crema de leche: 100 cc

Masa suave

Manteca: 150 g
Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 300 grs.
Huevos: 2 Unidades
Polvo de hornear: 1 cdita.
Harina: 300 grs.
Sal: 1 Una pizca

Peras

Azucar: 3 cdas.
Jugo de Limón: Cantidad necesaria
Peras: 1/2 k

Relleno

Azucar: 80 grs.
Crema de leche: Cantidad necesaria
Nueces picadas: 100 g
Bizcochos molidos: 100 g

Preparación de la Receta

Masa suave

- Coloque sobre la mesada el *harina*, la *manteca*, la sal, el polvo de hornear y el azúcar
- Integre los ingredientes con las manos pero sin amasar.
- Luego coloque en el centro los huevos junto con la ralladura de *limón*.
- Amase suavemente hasta integrar
- Corte luego en porciones y colóquelas en un molde circular previamente enmantecado y enharinado, extienda la masa con las manos y con los dedos levante el borde.

Relleno

- Coloque en un bowl los bizcochos molidos, las nueces picadas y el azúcar
- Agregue la *crema* de leche y mezcle hasta lograr una pasta.

Peras

- Pele y corte las peras en finos gajos.
- Colóquelas en una *cacerola* junto con el azúcar y el *jugo* de *limón*
- Cocine hasta que se forme *almíbar*.

Batido

- Coloque en un bowl la *crema* de leche junto con el azúcar y los huevos
- Bata hasta disolver bien los huevos.

Armado

- Coloque el relleno sobre la masa suave.
- Luego las peras sobre el relleno y por ultimo el batido.
- Cocine en horno bien caliente durante 25 minutos.

Presentación

- Corte y sirva en porciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-peras-5