

Tarta de peras otoñal



Ingredientes

Para el relleno

Nueces: 30 grs.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Peras: 1/2 k

Cerezas disecadas: 30 g

Azucar: 4 cdas.

Para la masa

Manteca: 100 g

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 100 grs.

Harina premezcla: 250 g

Semillas de Chia: 1 cda.

Semillas de zapallo: 1 cda.

Semillas de sésamo blanco: 1 cda.

Semillas de sésamo negro: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para la masa

- Prepare la masa de forma tradicional y lleve a frío por 30 minutos
- Corte las peras en cubos medianos y mezcle con las cerezas disecadas, las nueces, el *jugo* de *limón* y el azúcar.
- Estire la masa, no demasiado fina, y en forma de círculo
- Colóquela sobre un papel *manteca* enmantecado y con un poco de premezcla.

Para el relleno

- Coloque el relleno por encima y cierre la tarta con las manos de forma bien rústica.
- Cocine a horno medio de 35 a 40 minutos

- Retire y deje enfriar 30 minutos antes de consumir.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/tarta-de-peras-otonal>