

Tarta de peras, pasas y amarettis

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa de nuez

Huevo: 1 Unidad

Yemas de huevo: 2 Unidades

Manteca fría: 200 grs.

Harina: 400 grs.

Nueces tostadas: 50 g

Azúcar impalpable: 150 grs.

Relleno

Azúcar rubia: 4 cdas.

Peras: 5 Unidades

Amarettis: 150 grs.

Canela En Polvo: 2 cdita.

Uvas pasas: 100 g

Manteca: 2 cdas.

Harina: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Masa de nuez

- Coloque en la procesadora la *harina* junto con la *manteca*, el azúcar impalpable y las nueces
- Procese solo un par de segundos, añada las yemas y el *huevo*
- Procese hasta unir los ingredientes, solo 1 minuto.
- Retire la masa de la procesadora(tiene que estar separada) y luego una con las manos sin amasar.
- Tape la masa con film y lleve a la heladera durante ½ hora.
- Retire, tome una parte de la masa y con la ayuda de un palote estírela dejando un grosor de 1/2cm
- Forre un molde rectangular previamente enmantecado y enharinado con la masa y retire el excedente

- Deje descansar nuevamente en la heladera durante ½ hora.
- Retire, pinche con un tenedor y lleve a horno a una temperatura de 180°C durante 10 minutos.

Relleno

- Pele las peras y córtelas en dados.
- Coloque en una sartén la *manteca* a derretir, añada luego las peras, el azúcar y 1cdita de canela
- Cocine solo durante 5 minutos
- Retire, coloque en un bowl y deje enfriar.
- Agregue luego las pasas, la canela restante, mezcle y añada la *harina*, mezcle nuevamente
- Reserve.
- Con la ayuda de un palo de amasar triture groseramente los amarettis.

Armado

- Distribuya los amarettis dentro del molde y encima el relleno.
- Pinte los bordes de la masa del molde con *huevo* batido.
- Estire la parte de masa restante y colóquela sobre el molde
- Selle con los dedos y retire el excedente
- Pinte la superficie con *huevo*.
- Cocine en horno a 180°C aproximadamente ½ hora, hasta que se dore.

Presentación

- Corte una porción de la torta y colóquela en un plato, espolvoree con abundante azúcar impalpable
- Acompañe con una bocha de helado o *crema* batida y decore con unas ramitas de canela.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-peras-pasas-y-amarettis>