

Torta de pera y miel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.

Huevos: 3 Unidades

Peras: 3 Unidades

Leche: 1/3 Taza

Miel: 1/2 Taza

Harina: 1.5 Taza

Polvo de hornear: 1/2 cdita.

Nuez Moscada: 1/4 cdita.

Manteca pomada: 185 grs.

Canela: 1/4 cdita.

Azúcar Negra: 2/3 Taza

Preparación de la Receta

- Precaliente el horno a 160°C.
- Lave las peras.
- Córtelas en mitades con la piel.
- Luego en láminas gruesas, mézclelas con la miel y el *jugo de limón* en una sartén y cocínelas a fuego suave por 5 minutos o hasta que las peras estén tiernas.
- Cuélelas y reserve el *jugo*.
- En la batidora eléctrica, bata la *manteca* con el azúcar hasta cremar.
- Agregue los huevos de a uno.
- Una vez integrados, agregue la *harina* y el polvo de hornear tamizados.
- Por último, la canela, la nuez moscada y la leche
- Coloque ésta mezcla en una tartera enmantecada de 23 cm
- De diámetro y disponga las peras por encima, una al lado de la otra, cubriendo toda la superficie.
- Lleve al horno y cocine por 50 minutos.
- Desmolde la torta todavía caliente y tírele por encima el *jugo* que reservó de la cocción de las peras.

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