Torta de peras y almendras



Ingredientes

Manteca blanda: 90 grs.
Crema Batida: Cantidad deseada
Harina: 35 grs.
Huevos: 2 Unidades
Polvo para hornear: 1.4 cdita.
Azucar rubia: 90 grs.
Azúcar rubia integral de caña: 90 grs.
Ralladura de limón: 2 Unidades
Azucar: Cantidad necesaria
Peras: 2 Unidades
Harina de almendras: 120 g

Preparación de la Receta

- Precaliente el horno a 160°C
- Procese la *manteca* y el azúcar hasta combinar, agregue los huevos, *harina* de almendras, *harina*, polvo de hornear y ralladura de *limón*, procese hasta integrar todo
- Pase ésta mezcla a una tartera desmontable enmantecada de 10 x 33 cm.
- Lave, pele y corte las peras en cuartos, retire las semillas y colóquelas en un bowl con el azúcar rubia extra, mezcle bien
- Acomode y presione los cuartos de peras sobre la *crema* de almendras y hornee de 35 a 40 minutos
- Retire del horno espolvoree con azúcar común y deje enfriar dentro del molde
- Sirva con *crema* batida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-peras-y-almendras