

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.

Azúcar rubia: 90 grs.

Azúcar rubia integral de caña: 90 grs.

Ralladura de limón: 2 Unidades

Azúcar: 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>