Pastel de Peras

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Crema de leche: c/n A gusto
Peras: 5 Unidades
Licor de café: c/n A gusto
Limon: c/n A gusto
Azucar: c/n A gusto
Mantequilla: c/n A gusto

Base

Azucar: 180 Gramos
Harina de almendras: 60 Gramos
Harina de castañas: 60 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Harina Leudante: 110 Gramos
Mantequilla: 225 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir los huevos con la *mantequilla* pomada y azúcar
- Una vez integrado sumar las harinas de a poco
- Reservar.
- *Dorar* las peras en una sartén con *mantequilla* y azúcar.
- Verter la preparación en un molde enmantecado y enharinado.
- Llevar a un horno a 180° por 40 minutos.
- Acompañar *crema* batida con unas gotitas de *licor* de *café*.
- Espolvorear con azúcar impalpable.

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