

# 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>