

Trifle de pera

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

para el crumble

Harina: 100 gr

Manteca: 100 gr

Avena: 100 gr

Azúcar: 100 gr

para el relleno

Peras en almíbar: 2 Unidades

Yogur griego: 4 Cucharadas

Preparación de la Receta

Para el crumble

- Colocar en un bowl la *harina*, la *avena*, *manteca* fría en cubos y azúcar
- Mezclar presionando la *manteca* para formar un arenado grueso
- Pasar a una placa y hornear a temperatura media a 180°C durante 15 minutos
- Mover a la mitad de la cocción para lograr un dorado parejo.

Para el armado

- Colocar en un vaso una base del *crumble*, luego las peras cortadas en cubos, encima el *yogur* y finalizar con más *crumble* crocante.
- Enfriar y servir.

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