



Bizcocho de leche condensada y peras

Descripción

Otros de esos bizcochos que sorprenden, por la receta como tal y por lo fácil que es de hacer.

default watermark



Ingredientes: (Para seis u ocho presonas).

- 200 gr de leche condensada, la marca que os guste, yo he elegido La Lechera.
- 10 gr de levadura en polvo tipo Royal.
- 250 gr de harina.
- 3-4 peras, la variedad que os guste, he puesto Conferencia.
- 4 huevos talla L.
- 125 ml de aceite de oliva suave o girasol.

- 100 ml de leche.
- Azúcar glas para decorar, opcional.

Preparación:

Escogemos un molde rectangular tipo plum cake de 26 x 12 x 8 cm. Forramos con papel de hornear y reservamos.

Tamizamos la harina y la levadura, reservamos.

default watermark



Descorazonamos las peras, las dejamos con el rabito, les hacemos un corte en la base para que se mantengan de pie verticales y las pasamos al molde forrado. Reservamos.





Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

En un bol amplio batimos la leche condensada, el aceite, la leche y los huevos, que quede una mezcla homogénea. Incorporamos la harina y la levadura y batimos hasta que quede una especie de crema sin grumos.





Vertemos con cuidado la masa en el molde con las peras, si vemos que se desplazan las reorganizamos, si las hemos manchado las limpiamos y horneamos a 180°C calor arriba y abajo durante 55 minutos. Pinchamos el bizcocho y las peras para ver si están cocidos y si no dejaremos 5 minutos más.



Dejamos atemperar y desmoldamos. Decoramos a nuestro gusto.

Â¡Y el capricho de dioses estÃ¡ listo!

Consejo: Tapamos con papel de aluminio el rabito de las peras para que no se quemen en el horno. Se puede hacer con anteladiÃ³n, **sin desmoldar** tapamos con film transparente y guardamos en lugar seco y fresco. Ya sabemos que cada horno es un mundo por lo que el tiempo de cocciÃ³n varÃ­a.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

marzo 6, 2020

Autor

admin

default watermark