



Tarta de pera

Descripci3n

default watermark



No tenemos en el blog muchas recetas con pera, pero creo que ¡esta tarta será una de las mejores, desde luego cuando la vayas hacer me lo parecerá³. No tiene complicaciones y parece deliciosa. Resulta una tarta muy jugosa y tierna.

Otras recetas de postres con pera:

[Bizcocho de leche condensada y peras](#) , [Bizcocho invisible de pera y chocolate](#) , [Flan de pera](#) , [Peras al vermÃº](#).

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la base.

- 250 gr de harina.
- 160 gr de mantequilla.
- 65 gr de azúcar.
- 1 huevo talla L.
- Ralladura de un limón.
- 1 cucharadita de postre de levadura en polvo.

Para el relleno.

- 3 peras hermosas maduras, en este caso Conferencia.
- 50 gr de almendra cruda molida.
- 80 gr de azúcar.
- 1 chorrete de licor, brandy. Al gusto.

Para la cobertura.

- 140 gr de mantequilla.
- 80 gr de azúcar.
- 3 yemas de huevo talla L.
- 1 pizca de sal.

Preparación:

De la base.

Escogemos un molde desmoldable de 22 cm, forramos la base y las paredes con papel de horno. Reservamos.



Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente para que ablande.

En un bol amplio mezclamos y amasamos todos los ingredientes. **Si vemos que la masa nos queda seca, añadimos otro huevo** (si no, no es necesario). No se necesita amasar demasiado, sólo hasta que la masa se una. Envolvemos en film transparente y dejamos 15-20 minutos en la nevera. Resulta una masa pegajosa y quebradiza.

•



•



Espolvoreamos un poco de harina sobre la masa y la estiramos entre dos papeles de hornear con un rodillo a la medida de la base y parte de la pared del molde, no es necesario que la cubra por completo.





Forramos con la masa el molde, los laterales que sean de por lo menos 3 dedos de altura (lo necesario para recoger el relleno y la cobertura), si se rompe tapamos los huecos con trozos de masa.



Del relleno.

Lavamos bien las peras porque no las pelaremos. Las rallamos en un bol, aÃ±adimos la almendra molida, el azÃºcar y regamos con el licor, brandyâ! Mezclamos bien y vertemos sobre la base de nuestra tarta, repartimos bien. Dejamos reposar todo en la nevera unos 10 minutos.

Precalentamos el horno a 200Â°C, calor arriba y abajo.



De la cobertura.

En otro bol mezclamos bien con una varilla manual las yemas de huevo, la sal y el azúcar. Integramos la mantequilla derretida en el microondas, mezclamos bien, que quede una crema suave.



Vertemos y repartimos bien en el molde refrigerado, damos unos golpecitos con el molde en la encimera para evitar burbujas y llevamos al horno, a 200°C, calor arriba y abajo durante 40 minutos. Cuando queden 15 minutos de horneado bajamos la temperatura del horno a 180°C y seguimos horneando.

Retiramos del horno y dejamos enfriar bien antes de desmoldar.



Â¡BUEN PROVECHO!

Consejo: Se puede hacer con antelación. Para meter en el horno, ponemos el molde sobre una bandeja de hornear para evitar que gotee al calentarse. Si vemos que se tuesta demasiado la superficie, cubrimos con papel de aluminio y seguimos con el horneado.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

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

Categorías

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

febrero 19, 2021

Autor

admin

default watermark