

Pastel suave de peras

Ingrédients

- 100g de harina
- 75g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 3 huevos
- 100g de mantequilla
- 2 a 3 peras maduras

Préparation

1. ¿Una receta súper simple y rápida, te interesa?
2. Te encantará este pastel crujiente y suave de peras.
3. Este pastel extremadamente simple es realmente delicioso y la textura es perfecta.
4. No dudes en ajustar la cantidad de peras según tus deseos (sin cubrir el pastel tampoco, eso lo empaparía y sería una pena para la capa superior que se vuelve bien crujiente al hornearse).
5. Último consejo, disfrútalo tibio, o incluso frío, pero no de inmediato al salir del horno :-). Tiempo de preparación: 15 minutos + 30 minutos de cocción Para un pastel de 24 a 28 cm de diámetro (6 a 8 personas): Ingredientes: de harina de azúcar 1 pizca de sal 3 huevos de mantequilla 2 a 3 peras maduras Receta: Derrite la mantequilla y déjala enfriar.
6. Mezcla la harina, el azúcar y la sal.
7. Agrega las 3 yemas de huevo y la mantequilla derretida enfriada.
8. Bate las tres claras de huevo a punto de nieve, luego incorpóralas a la mezcla anterior (sin mezclar demasiado, la masa no estará perfectamente lisa, es normal).
9. Pela las peras y córtalas en 8.
10. Engrasa y enharina o azucariza un molde para pastel o tarta y luego vierte la masa dentro.
11. Coloca los trozos de pera presionándolos ligeramente en la masa.
12. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante 30 a 35 minutos (verifica la cocción con la punta de un cuchillo o un palillo).
13. Deja enfriar, luego desmolda y ¡disfruta!