

Bolo macio de peras

Ingrédients

- 100g de farinha
- 75g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 100g de manteiga
- 2 a 3 peras maduras

Préparation

1. Uma receita super simples e rápida, que tal?
2. Você ficará satisfeito com este bolo crocante-mole de peras.
3. Este bolo extremamente simples é realmente delicioso e a textura é perfeita!
4. Não hesite em ajustar a quantidade de peras de acordo com suas vontades (sem cobrir o bolo também, isso o deixaria encharcado e seria uma pena para a camada superior que fica bem crocante ao assar).
5. Último conselho, saboreie-o morno, ou mesmo frio, mas não imediatamente ao sair do forno :-). Tempo de preparação: 15 minutos + 30 minutos de cozimento Para um bolo de 24 a 28cm de diâmetro (6 a 8 pessoas): Ingredientes: de farinha de açúcar 1 pitada de sal 3 ovos de manteiga 2 a 3 peras maduras Receita: Derreta a manteiga e deixe esfriar.
6. Misture a farinha, o açúcar e o sal.
7. Adicione as gemas de ovos e a manteiga derretida resfriada.
8. Bata as três claras em neve e, em seguida, incorpore-as à mistura anterior (sem misturar demais, a massa não ficará perfeitamente lisa, isso é normal).
9. Descasque as peras e corte-as em 8.
10. Unte e enfarinhe ou açucare uma forma de bolo ou torta e despeje a massa dentro.
11. Coloque os pedaços de pera, pressionando-os levemente na massa.
12. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 30 a 35 minutos (verifique o cozimento com a ponta de uma faca ou um palito).
13. Deixe esfriar, depois desenforme e delicie-se!