PASTEL DE PERAS RIQUÍSIMO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Paloma RK **Recetizador:** Begoña



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Este pastel es prácticamente plano y de pura pera. Si os gusta esta fruta, esta es la mejor receta de todas. También se puede hacer con manzana.

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 vaso de harina
- 1/3 vaso de azucar
- 1 cucharada de levadura
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 2 huevos grandes
- 2 cucharadas de aceite suave
- 1/3 vaso de leche desnatada
- 6 peras
- PARA EL GLASEADO
- 1/3 Vaso de azúcar morena
- 55 gr de mantequilla
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

Engrasar un molde redondo de unos 26 cm

Paso 2

En un bol grande mezclar la harina, el azúcar, la levadura y la sal. Añadir el extracto de vainilla, los huevos, el aceite y la leche, batir bien hasta que salgan burbujas.

Paso 3

Pelar las peras y quitarles el corazón, cortarlas a láminas finas. Añadir las peras laminadas al preparado anterior, poco a poco, cuidando de que queden completamente cubiertas por la masa, como para rebozar

Paso 4

Poner todo el preparado dentro del molde. Hornear a 200º (yo la he puesto a 180º) durante 25-35 minutos, hasta que la superficie quede dorada y un poco firme al tacto. Si queréis y depende de cómo sea vuestro horno, tapad con papel de aluminio para que no se queme la superficie y destapad unos 5 minutos antes de que se acabe de cocinar, para que se tueste por arriba.

Paso 5

Mientras preparar el glaseado. En un bol batir el azúcar, el huevo y la mantequilla derretida. Pasados los 25-35 minutos sacar el pastel del horno y repartir el glaseado por toda la superficie. Volver al horno por 10 minutos más, hasta que la superficie esté completamente dorada.