

Receta de Pastel De Peras Y Manzanas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, espero que pasarais tod@s un feliz día de los enamorados, y como el tiempo sigue fresquito y lluvioso, para este fin de semana os propongo preparar este pastel que gustará a toda la familia.

Ingredientes

- Azúcar (diez cucharadas soperas)
- Harina (diez cucharadas soperas)
- Leche entera o semi (diez cucharadas)
- Huevos (tres)
- Mantequilla (125grs)
- Levadura (un sobre)
- Manzanas (dos)
- Peras (dos)
- Ron (una cucharada opcional)
- Caramelo líquido (opcional)

Modo de Preparación

1. En un bol batir los huevos, añadir el azúcar y volver a batir
 2. Añadir la harina y la levadura, mezclar bien y verter la leche hirviendo, la mantequilla derretida y el ron y volver a mezclar
 3. Pelar las manzanas y las peras y cortarlas en lonchas finas o en trocitos e incorporarlas a la masa
 4. Precalentar el horno a 180/190 Grados
 5. Poner la masa en un molde previamente enharinado, colocar unas lonchas de pera finitas por encima de la masa
 6. Meter al horno y mantener entre treinta o cuarenta minutos (según horno)
 7. Desmoldar cuando se enfríe y si queréis, decorar con caramelo líquido y.....buen provecho!!!
-