

Receta de Tarta De Pera Fácil De Preparar

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una receta muy especial y fácil de preparar, se trata de una tarta muy jugosa y tierna que encantará a toda la familia.

Ingredientes

- Yogur natural (tres)
- Azúcar (una o dos medidas de yogur)
- Maizena (cuatro cucharadas)
- Huevos (cuatro)
- Peras (tres o cuatro)
- Mermelada de melocotón
- Cerezas confitadas

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 Grados
 2. Pelar tres peras y quitarlas las pepitas
 3. En un bol, mezclar todos los Ingredientes: menos la mermelada y las cerezas
 4. Añadir las peras troceadas y batir bien con la batidora
 5. Engrasar un molde para horno y volcar la masa
 6. Pela la pera restante y partirla en lonchas finitas, y colocar por encima de la masa
 7. Meter al horno y mantener una hora aproximadamente
 8. Dejar enfriar en el frigorífico (mejor de un día para otro)
 9. Desmoldar y decorar por encima con mermelada de melocotón y unas cerezas confitadas y.....buen provecho!!!
-