

Receta de Tarta De Peras Con Chocolate

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos este mes de Febrero en fin de semana asique tenemos un nuevo postre que espero que os guste y lo preparéis para vuestra familia y/o amigos.

Ingredientes

- Peras (un kg.)
- Yogur natural (uno)
- Huevos (cuatro)
- Azúcar (100grs)
- Harina (100grs)
- Chocolate fundido (200grs)
- Aceite (un vasito)
- Ralladura de limón
- Levadura (un sobre)

Modo de Preparación

1. Pelar y trocear las peras, guardando una parte partida en láminas para luego decorar
2. Batir en un bol los huevos con el azúcar
3. Añadir la ralladura de cáscara de limón y las peras troceadas
4. Incorporar el yogur, la harina y la levadura y mezclar bien todo hasta que quede bien integrado
5. En un molde para horno, poner un chorro de aceite y extenderlo bien, después enharinadlo
6. Precalentar el horno a 160 Grados
7. Echar la mezcla preparada en el molde y meter al horno durante unos treinta o cuarenta minutos, hasta que esté hecho
8. Sacar del horno y desmoldar, poner las láminas de pera y rociar todo con el chocolate fundido y....buen provecho!!!