



RECETA OBSEQUIO

TARTA DE PERAS

@bygessi.singluten

TARTA DE PERAS

INGREDIENTES

MASA

2 huevos

150g de azúcar

10 cdas de aceite

Ralladura de limón

Vainilla

400g de premezcla sin gluten (Descargar receta obsequio de premezcla sin gluten en www.bygessi.com)

2 ctas de polvo para hornear

PROCEDIMIENTO

- Mezclar en un recipiente los huevos,el azúcar,los perfumes,el aceite
- Incorporar la premezcla y el polvo para hornear
- Unir bien hasta formar una masa suave y que no se pegue en las manos
- Si la masa necesita liquido agregar agua fria de a cucharadas
- Envolver en film y reservar

TARTA DE PERAS

INGREDIENTES

RELLENO

4 o 5 peras medianas

100g de azúcar

2 cdas de manteca o margarina vegetal

1 cta de cúrcuma

1 cta de canela

PROCEDIMIENTO

- Lavar, pelar y cortar en mitades las peras
- Quitar semillas
- Colocar en un sartén el azúcar y la manteca
- Llevar a fuego moderado
- Revolver con cuchara de madera hasta que se derrita el azúcar
- Incorporar la canela y cúrcuma
- Colocar las mitades de peras sobre el caramelo especiado y tapar
- Cocinar por 10 minutos y reservar

TARTA DE PERAS

INGREDIENTES

CRUMBLE

150g de manteca o margarina

150g de azúcar

150g de premezcla

PROCEDIMIENTO

-Mezclar todos los ingredientes hasta formar un arenado

-Reservar

TARTA DE PERAS

ARMADO

Forrar tartera con la masa

Colocar las mitades de peras sobre la masa

Las peras deben estar tibias o frías

Bañar con el jugo de cocción

Cubrir con el crumble

Hornear a temperatura moderada hasta que el crumble quede levemente dorado

Disfrutar!!!