



Dificultad:  
Media



Porciones:  
10



Tiempo:  
45 minutos

## Información Nutricional

Energía:	386 Kcal
Proteínas:	6.5 g
Grasa Total:	18.9 g
Colesterol:	130. mg
H. de Carbono:	47.0 g
Fibra Dietética:	3,1 g
Sodio:	176 mg

# TARTA DE PERAS CON FRAMBUESAS

## Ingredientes

### MASA

- 2 Tazas de harina
- $\frac{3}{4}$  Taza de azúcar flor
- $\frac{3}{4}$  Taza de mantequilla
- 1 Huevo

### RELLENO

- 4 Peras peladas sin semillas y partidas por la mitad
- 1 Cucharada de mantequilla
- $\frac{1}{2}$  Taza de azúcar
- 1 Tarro chico de crema NESTLE® (157 g)
- $\frac{1}{2}$  Taza leche líquido
- 3 Huevos
- 1 Cucharadita de ralladura de naranjas
- 3 Cucharadas colmadas de azúcar
- 2 Pizcas de canela
- 1 Pote de frambuesas (225 g)

## Preparación

1.- Junta en un bowl la harina con la azúcar y la mantequilla, comienza a frotar con tus manos hasta obtener migas como arena. Agrega el huevo de una vez y trabaja con tus manos sin amasar en exceso hasta juntar y obtener una masa compacta, en el caso de quedar muy seca añade agua poco a poco hasta obtener la textura perfecta. Cubre con papel film y refrigera durante unos minutos.

2.- Mientras, saltea las peras en una sartén con la mantequilla indicada. Agrega la media taza de azúcar y cocina durante 5 minutos aproximadamente hasta caramelizarlas levemente. Retíralas de la sartén y déjalas enfriar. Aparte, junta en un bowl la crema NESTLÉ® con la leche líquido añade los huevos y la ralladura de naranja con las 3 cucharadas de azúcar y la canela. Bate durante unos segundos hasta homogenizar todos los ingredientes y

reserva.

3.- Luego, estira la masa sobre un molde para tarde de 24 a 26 cm de diámetro aprox. y lleva a horno pre-calentado a 180°C, hornea durante solo 8 a 10 minutos hasta pre-cocer la masa. Retira la masa del horno y acomoda las peras en el interior (si deseas las puedes trozar) luego distribuye las frambuesas por toda la superficie de la masa y vierte la mezcla de crema con huevos del paso dos. Lleva a horno nuevamente y hornea a la misma temperatura durante 20 minutos aproximados hasta cuajar la textura y dorar levemente la superficie. Retira del horno y deja enfriar para disfrutar cuando gustes.

