

Torta de Peras

Ingredientes:

- 120 ml de aceite.
- 150 gr de azucar.
- 2 huevos.
- 1 cdta de vainilla.
- 250 gr de harina leudante (250 gr de harina con 2 cdts de polvo para hornear).
- 80 ml de leche.

Instrucciones:

1. Batir 120 ml de aceite con 180 gs de azúcar, agregar 2 huevos de a uno batiendo un poco para mezclar.
2. Luego un chorrito de esencia de vainilla.
3. Por último intercalar 250 gs de harina leudante (o harina 0000 con 2 cdts polvo de hornear) con 80 ml de leche.
4. Llevar a molde enmantecado y colocarle por encim 2 peras cortadas en gajos (pueden ser manzanas) espolvorear con azúcar blanca o rubia y si te gustan unas nueces trozadas.
5. Horno 170 grados por 35 o 40 minutos, hasta que al puncharla con palillo éste salga seco.

Enlace:

- <https://www.instagram.com/reel/ChU6jsrFS2w/?igshid=MDJmNzVkMjY%3D>

QR:

