

**Ingredientes 12 porciones**

· 2 huevos

· 100 gr puré de manzanas cocidas

· 10 ml yogurt natural

· 2 cdas harina

· 2 peras maduras

**Preparación**

1. Precalienta el horno a 180 °C y cubre un molde o una bandeja de 16 cm con papel vegetal.
2. Pela y corta las peras en láminas muy finas. Reserva.
3. Monta las claras a punto de nieve con ayuda de una batidora eléctrica. Reserva.
4. Pon en otro recipiente las yemas, el yogur, el puré de manzana y mézclalo. Luego añade los ingredientes secos y mézclalo bien hasta tener una pasta homogénea.
5. Agrega las claras de huevo, en dos veces y con movimientos envolventes. Cuando todo esté bien integrado, vierte la masa en un molde engrasado o cubierto con papel vegetal. Pon las láminas de pera formando filas e intentando que queden dentro de la mezcla, y no sólo en la superficie.
6. Hornea durante 40-45 minutos a 180 °C. A los 30 minutos abre el horno para ver cómo está: si la ves ligeramente dorada por la superficie, cúbrela con papel de aluminio para evitar que se queme.
7. Deja enfriar del todo antes de cortar y servir. 