



Tarta de peras normanda

Ingredientes:

1 base de pasta brisa

100 gr. de mantequilla blanda

100 gr. de azúcar

1 huevo y 1 yema batidos

100 gr. de almendra en polvo

15 gr. de harina

3 ó 4 peras maduras

un poco de azúcar para espolvorear

125 gr. de mermelada de albaricoque disuelta al fuego con un poco de agua

Precalienta el horno a 200°.

En un bol bate bien la mantequilla.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade el azúcar y continua batiendo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade un tercio del huevo, incorpora bien, otro tercio, incorpora, el último e incorpora.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade la almendra y la harina.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Mueve todo bien y te quedará una pasta densa.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Pela y parte las peras por la mitad. Con una cuchara retira el corazón y con un cuchillo el hilo.
Corta las peras en abanico sin llegar a la punta.



Coloca la pasta brisa en el molde y pon 2/3 de la pasta de almendra encima.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Coloca las peras y rellena los huecos con montoncitos de masa de almendra.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Ponla en la parte de abajo del horno 10-15 minutos hasta que la pasta brisa empiece a dorarse.
Baja el fuego a 175° y hornea otros 10 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Espolvorea las peras con un poco de azúcar y hornea otros 20 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Saca del horno y déjala enfriar.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Cuando esté fría pinta con la glasa de mermelada de albaricoque (se obtiene poniendo a fuego suave un poco de mermelada con un poco de agua y dejando que dé un hervor). Nosotros la comemos templada, sin glasa.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

