



## Sablé con chocolate y pera

### Ingredientes para 4 tartas individuales:

#### Para las sablé bretonas:

2 yemas  
75 gr. de azúcar  
75 gr de mantequilla blanda  
100 gr. de harina  
5 gr. de levadura royal  
un poco de sal en escamas

#### Para las peras cocidas:

2 peras  
1 limón  
1 vaina de vainilla  
250 gr. de azúcar  
1/5 litro de agua

mousse de chocolate (Tienes la receta [aquí](#))

Pon las yemas con el azúcar y bate con una varilla.

Tiene que doblar el volumen y blanquear.

Asegúrate de que la mantequilla está como pomada.

E incorpora poco a poco a las yemas.

Te quedará así.

Añade la harina y la levadura pasadas por un tamiz o colador y la sal.

Mezcla bien con una espátula de goma hasta que te quede así.



Coloca encima de papel para hornear y pon otro trozo de papel encima.

Estira con el rodillo hasta dejarlo de unos 2.5 cm. Enfría en la nevera al menos media hora.

Mientras se enfría, prepara las peras. Parte en dos la vaina de vainilla y retira las semillas.

Pela las peras.

Retira el corazón y los rabos.

Y pon a cocer a fuego suave con el resto de los ingredientes. Cuece hasta que al pincharlas estén blandas. Cuando estén listas escurre y enfría.

Precalienta el horno a 175°.

Saca la masa de la nevera y corta del tamaño de tus aros. Coloca en una placa con papel y deja los aros puestos para hornear.

Mientras se hornean prepara la mousse de chocolate y mete en una manga. Reserva en la nevera.

Retira del horno y pon en una rejilla para que se enfríen.

Si quieres que se enfríen más rápido, retira los aros.

Rellena con la mousse de chocolate.

Alisa la parte de arriba y enfría al menos 2 horas.

Retira el aro pasando un cuchillo alrededor y decora con la pera.