



## Amandine

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 15 minutos + 35 horno

Para 6 personas

- Postre súper sencillo y con un resultado brillante. Está más rico templado, si lo haces con antelación mételo a horno muy bajo (80º) durante la comida para que se temple.
- Si quieres simplificar compra peras en almíbar de lata, si quieres dedicarle más tiempo cuece unas peras hasta que estén blandas en un almíbar con la misma cantidad de azúcar que de agua.
- Parte el chocolate en trozos no muy pequeños para repartirlo por todo el pastel.

### Ingredientes:

2 peras en almíbar

170 gr. de azúcar moreno

100 gr. de chocolate negro

100 gr. de almendra en polvo

4 huevos + 2 yemas

200 gr. de crème fraîche

2 cucharadas de almendras fileteadas

1 cucharadita de pasta de vainilla o 1 cucharada de esencia de vainilla

2 cucharaditas colmadas de Maizena

azúcar glass

Precalienta el horno a 180º.

Unta muy bien una fuente horno con mantequilla.

Pon en el fondo las peras laminadas.



**Paloma de la Rica**

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



Coloca encima repartidos los trozos de chocolate.





En un bol mezcla la maizena con la almendra y el azúcar moreno.



Bate los huevos y yemas, añade la crème fraîche y la vainilla e incorpora bien.



**Paloma de la Rica**

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



Añade a los ingredientes secos.



**Paloma de la Rica**

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



Mezcla muy bien hasta tener una crema lisa.



**Paloma de la Rica**

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



Pon encima de las peras y chocolate y espolvorea las almendras fileteadas.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Hornea 35 minutos.



**Paloma de la Rica**

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



Retira del horno, deja que se temple y espolvorea con azúcar glass.





**Paloma de la Rica**

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



Sirve templado.



Amandine



**Paloma de la Rica**

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

---