

Bizcocho peras y nueces

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Clivia

INGREDIENTES

0

2 Huevos

50 gr Aceite girasol

50 gr Leche

200 gr Azúcar

330 gr Harina repostería

Levadura fresca

Piel naranja

4 Peras — (según tamaño

Nueces

ELABORACIÓN

Azúcar + piel 5/7/9. Huevos + Aceite + leche 1 minuto 3 /4. Harina + levadura unos segundos (20/30) 2/3 . Echar las Peras, cortadas chiquititas (guardar unas pocas) y un puñadito de nueces, pasadas por harina. Ponerlo en un molde y poner las peras restantes, las nueces y un poco de azúcar. Horno 180° 30 minutos. Nota

La masa es muy espesa, podría quitarse un poco de harina, pero si la pera esta madura, suelta agua y entonces no se como quedaría, las que he puesto de las amarillitas, estaban un pelín duras, las busque que no estuvieran maduras.