

Bizcocho peras y nueces

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.