

POSTRES

TARTA DE ALMENDRAS CON PERAS EN ALMÍBAR ESPECIADO SIN GLUTEN



Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de vino blanco
- Cáscara de limón
- 1 anís estrellado
- 1/2 cucharadita de jengibre fresco picado
- 5 o 6 clavos de olor
- 1 cucharadita de canela
- 1/2 taza de agua
- 4 o 5 peras
- 150 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 150 g de azúcar morena
- 2 huevos
- 200 g de harina de almendra
- 2 cucharadas de maicena

Preparación

- En una olla pequeña poner 1 taza de azúcar + 1/2 taza de vino blanco + cáscara de limón (sin lo blanco) + 1 anís estrellado + 1/2 cucharadita de jengibre fresco picado + 5 o 6 clavos de olor + 1 cucharadita de canela + 1 1/2 taza de agua.
- Calentar a fuego medio hasta que empiece a hervir. Agregar 4 o 5 peras peladas. Cocinar hasta que las peras estén blandas pero firmes. Sacar del fuego y reservar en el almíbar.
- En un Bowl agregar 150 g de mantequilla a temperatura ambiente + 150 g de azúcar morena y batir con batidor eléctrico hasta que cambie de color.



- Agregar 2 huevos y batir por 1 o 2 minutos más. Agregar 200 g de harina de almendra +2 cucharadas de maicena y mezclar todo.
- En un molde alargado previamente aceitado poner la masa. Cortar las peras por la mitad, sacar las Pepas y cortar rodajas sin llegar al extremo.
- Abrirlas y ponerlas sobre la masa. Espolvorear con azúcar y llevar al horno a 180° por 40 o 45 minutos o hasta que esté dorado.

