

RECETA: Budín de pera

- Producto: Cacerola 18 + Savarín 18
- Función: Horno Masas
- Porciones: 6
- Preparación: 50 min

Ingredientes:

- 225 gr. harina 0000
- 10 gr. polvo hornear
- 135 gr. azúcar
- 160 cc. crema leche
- 2 un. huevos
- 60 cc. aceite
- 1 un. pera pelada y cortada en cubos pequeños
- 1 cdita. canela
- 1 cda. ralladura de limón
- 50 gr. almendras picadas



Procedimiento:

En un bowl mezclamos la harina, el polvo de hornear y el azúcar. Añadimos la crema, los huevos, el aceite, la canela y la ralladura de limón y mezclamos con batidor de mano hasta integrar. Por último, incorporamos la pera cortada en cubos y las almendras picadas. Enmantecamos el Savarín y volcamos la mezcla. Colocamos en la Cacerola y cocinamos durante 35' a fuego mínimo o hasta que al insertar un palillo salga limpio. Desmoldamos y servimos.