

## TARTA DE PERA

### Ingredientes

- 700 gr de peras ercolini
- 3 peras para la decoración
- 3 huevos
- 1 taza (250 ml) leche
- 1 medida la taza de harina de trigo.
- 1 medida la taza de azúcar
- Canela molida
- 1 pizca sal
- Mantequilla y harina (para el molde)

#### Para pincelar la superficie:

- Mermelada de peras, nueces y canela

### Preparación

1. Comenzamos pelando las peras y cortándolas en trozos. Reservamos 3 peras para la decoración final, que cortaremos en láminas finas justo antes de colocarlas sobre la masa ya en el molde.
2. En el vaso de la batidora (o en cualquier robot de cocina) añadimos: los huevos, las peras troceadas, la harina, el azúcar, la leche, una pizca de sal y la canela molida.
3. Batimos hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Preparamos el molde para el horneado. En este caso se utiliza uno de bordes rizados, con base desmontable, de 28 cm de diámetro. Lo engrasamos con mantequilla y espolvoreamos con un poco de harina, repartiéndola bien.
5. Vertemos la masa en el molde.
6. Colocamos encima las láminas de pera que habíamos reservado, recién cortadas.
7. Horneamos a 180 °C, con calor arriba y abajo, durante unos 50 minutos, colocando el molde en la parte central del horno.
8. Una vez horneada, dejamos enfriar a temperatura ambiente antes de desmoldar.
9. Para darle el toque final, pincelamos la superficie con mermelada de peras, nueces y canela. También puede hacerse con miel

**FUENTE: [HTTPS://COOKPAD.COM/ES/RECETAS](https://cookpad.com/es/recetas)**