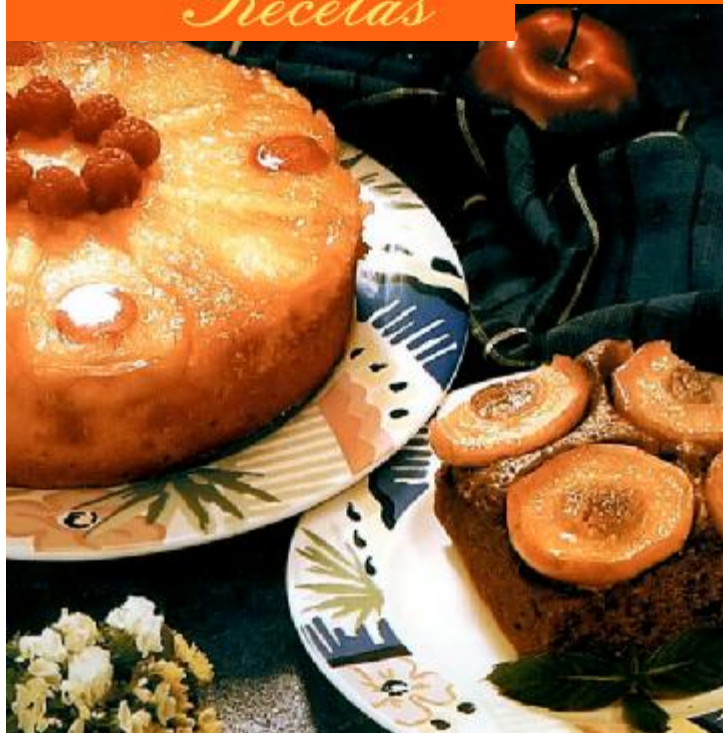


Nuestras Recetas



Bizcocho volteado de pera

Ingredientes:

- 1/4 taza de manteca vegetal.
- 500 grs. de peras en mitades en almibar. -1/2 taza de azúcar morena.
- 1 huevo.
- 1/2 taza de leche. -1 taza de harina.
- 2 cdas. polvo de hornear.
- Pizca de sal.

Preparación: Precalentar el horno a 190°C.

Enmantecar un molde de pastel hondo y redondo.

Ponerlo aparte.

En una cacerola, derretir la manteca vegetal.

Ponerla en el fondo del molde. Colocar las mitades de pera.

Agregar el azúcar morena. Batir el huevo y la leche.

Cernir la harina, el polvo de hornear y la sal; mezclar bien.

Ponerlos en el molde, sobre las mitades de pera.

Hornear por más o menos 1 hora. Poner el bizcocho inmediatamente en un plato.

Cuando esté todavía caliente, poner coulis de frutas, en el centro de las peras si se desea. Decorar con frutas frescas de su preferencia.