

# Nuestras Recetas



## *Ingredientes para seis porciones:*

500 grs. de peras	500 grs. de manzanas verdes
100 grs de manteca	100 grs. de azúcar
175 grs. de harina	Canela a gusto
100 grs. de almendras o avellanas picadas	

## *Preparación frutas*

*Pelar y cortar en gajos la fruta.*

*En una sartén colocar 25 grs. de manteca, 50 grs. de azúcar, y la canela. Cuando la manteca se haya fundido, agregar las manzanas y cocinar despacio un cuarto de hora. Agregar las peras, y seguir cocinando hasta que el caramelo esté a punto.*

## *Preparación masa*

*En un bol mezclar ligeramente la harina, la manteca y luego agregar las almendras o las avellanas. No trabajar la masa.*

*En una fuente de horno del tamaño adecuado, colocar la fruta, y colocar por arriba la masa.*

*Poner en el horno a 180° y dejar hasta que la masa quede dorada (unos 30 minutos).*

*Se puede servir con un copete de crema o helado. También se puede preparar de sólo una fruta o colocarlos en recipientes individuales.*