

PASTEL CRUJIENTE DE PERA

Ingredientes para el relleno:

- 4 Peras
- 1 Cucharada de Jugo de limón
- ¼ de taza de azúcar
- 2 Cucharadas de mantequilla derretida

Ingredientes para el crujiente:

- 1 taza de avena
- 1 taza de azúcar mascabado
- 1 barra de mantequilla derretida (90 gms)
- ½ taza de harina
- 1 cucharita de canela molida
- ¼ cucharita de sal

Preparación:

1. Las peras se pelan, se parten a la mitad, se les quita rabo y semillas y se cortan en rebanadas. Se les agrega el jugo de limón, el azúcar y la mantequilla derretida. Se acomoda la fruta en un molde de 20 a 25 cms de tamaño aproximadamente, ya sea cuadrado o redondo.
2. Para preparar el crujiente se revuelven todos los ingredientes y se espolvorea sobre las peras a que se cubra toda la superficie.
3. Se mete a hornear a 350°F o 180°C durante 45 minutos hasta que la superficie esté tostada y se vean burbujas en la orilla del molde. A la mitad de tiempo de horneado se puede voltear el molde para que se dore parejo.
4. Se sirve caliente, tibio o frío. Se puede acompañar con nieve de vainilla.

Notas:

Se pueden sustituir las peras por manzanas, o hacer una combinación de ambas frutas

