



Tarta de peras y canela

APTO CELÍACOS



INGREDIENTES



MASA

- 80 g de **azúcar impalpable Chango**
- 80 g de manteca
- 4 yemas de huevo
- 250 g de **almidón de maíz Chango**
- 5 g de polvo leudante
- Ralladura de 1 limón o naranja
- 1 pizca de sal

CREMA DE CANELA

- 100 g de almendras procesadas
- 100 g de manteca
- 100 g de **azúcar impalpable Chango**
- 1 cucharada (de té) de **canela en polvo Chango**
- 1 huevo
- 30 g de **almidón de maíz Chango**
- 30 cc de rum

ARMADO

- 4 peras en almíbar
- **Azúcar impalpable Chango**
- **Canela en polvo Chango**
- Almendras fileteadas

PREPARACIÓN



MASA

Batir a blanco la manteca con el **azúcar impalpable Chango** y la sal • Perfumar con la ralladura de limón o naranja • Incorporar las yemas, luego 200 g de **almidón de maíz Chango** y ver según la textura si necesita absorber más cantidad • Estirar la masa hasta lograr un espesor de 3 o 4 mm • Forrar los moldes y enfriar durante una hora • En el momento de usar recortar los bordes • Hornear con material de carga a 180°C por 15 minutos.

CREMA DE CANELA

Blanquear la manteca con el **azúcar impalpable Chango** • Incorporar las almendras, los huevos, el almidón de maíz Chango, la canela en polvo Chango y por último el rum.

ARMADO

Retirar el material de carga de las tartas y colocar la crema de canela y las peras en mitades • Espolvorear con **canela en polvo Chango** y **azúcar impalpable Chango** • Esparcir algunas almendras fileteadas por encima • Volver al horno por 15 a 20 minutos a 180°C • Servir tibias con helado de canela o crema Chantilly perfumada con ralladura de limón y **canela en polvo Chango**.

