Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de pera, nuez y queso brie

20min · 8 raciones · 234 kcal

Ingredientes

- **1** masa de hojaldre redonda
- **2** peras conferencia peladas y cortadas en láminas muy finas
- Queso Brie cortado en láminas finas
- **1 puñado** de nueces pecanas
- Miel de mil flores

POR RACIÓN

Proteínas	**5,4 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**23 g**
Fibra	**2,1 g**

Elaboración

1. En la masa de hojaldre vamos colocando láminas de pera intercaladas con láminas de queso, así sucesivamente hasta tenerla cubierta al completo
2. Añadimos las nueces troceadas y llevamos al horno a 180 grados unos 15-20 min hasta que veamos que está doradita
3. Retiramos del horno, dejamos enfriar y le añadimos miel al gusto por encima con una cucharita

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya