la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de pera

30min · 10 raciones · 360 kcal

Ingredientes

- **4** huevos medianos
- **200 gr** de azúcar
- **100 ml** aove
- **1** yogur griego
- **30 ml** Zumo de un limón
- **3** peras
- **300 gr** harina de trigo uso
- **10 gr** de levadura química
- **1 cucharada** de canela
- Almendra laminada al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	**7,6 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**53 g**
Fibra	**3,3 g**

Elaboración

1. Ponemos en un bol los huevos con el azúcar y batimos hasta que quede una mezcla blanquecina y bien aireada.
2. Añadimos poco a poco el aceite y el zumo de limón y seguimos batiendo.
3. Continuamos con el yogur y la canela y batimos hasta integrar todo.
4. Mezclamos la levadura química con la harina y se la añadimos tamizándola previamente. Batimos hasta integrar y por último añadimos las peras peladas, descorazonadas y cortadas en cachitos.
5. Pasamos nuestra mezcla a un molde forrado con papel vegetal, cubrimos con la almendra laminada y lo metemos en el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, sin ventilador unos 25/30 minutos.
6. Para comprobar que está listo lo pinchamos con un palillo; este tiene que salir limpio.
7. Lo desmoldamos y dejamos enfriar sobre una rejilla.

RECOMENDACIONES

Este tiempo es aproximado, varía mucho en función de cada horno.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos