

# Pastel de mantequilla salada y pera con magimix

## Pastel de mantequilla salada y pera con magimix

10 min	10 min 60 min	10 min 60 min 70 min	10 min 60 min 70 min 2/10
10 min 60 min 70 min 2/10 0	10 min 60 min 70 min 2/10 0 10	10 min 60 min 70 min 2/10 0 10	15

### 10 min 60 min 70 min 2/10 0 10 15

250 g de harina

200 g de azúcar

100 g de mantequilla salada

4 peras

4 huevos

1 yema de huevo

1 sobre de azúcar vainillado

1 sobre de levadura en polvo

¿ Cómo hacer un excelente pastel aromatizado con pera en el Thermomix TM31, TM5 y TM6 ?

Precalienta el horno a 190°C

Para la masa en el Thermomix :

Â»

Coloca el azúcar y los huevos enteros en el bol del Thermomix.

Â»

Programa 45 segundos a velocidad 4.

Â»

Añade la harina, la mantequilla blanda, el azúcar vainillado y la levadura en polvo.

Â»

Mezcla 1 minuto a velocidad 4. Para el pastel en el Thermomix :

Â»

Pela 3 peras y córtalas en rodajas.

Â»

Engrasa un molde para pastel y vierte la mitad de la masa.

Â»

Coloca las rodajas de pera en espiral sobre la masa y añade el resto de la masa.

## Pastel de mantequilla salada y pera con magimix

Â»

Pela y corta la última pera en 4 partes y colócala encima del pastel.

Â»

Pinta la masa con la yema de huevo.

Â»

Hornea durante 60 minutos. A disfrutar tibio, un verdadero deleite tanto para el paladar como para la vista. ¡ Mmm ! ;)