



BIZCOCHO DE PERAS, NUECES Y ALMENDRA

Cantidad: Un plumcake

Tiempo de elaboración: 30 minutos

Dificultad: Fácil

INGREDIENTES:

- 240 gr de harina integral
- 30 gr de harina de almendra
- 2 cucharaditas de levadura
- 2 huevos
- 200 ml de bebida vegetal
- 60 gr de aceite de oliva suave
- 4 peras
- Un puñado de nueces
- C/s almendra laminada

ELABORACIÓN:

1. Pre calentamos el horno a 180°C.
2. Mezclamos todos los ingredientes secos, la harina integral, la de almendras y la levadura.
3. Mientras, pelamos y troceamos las peras y las escaldamos unos minutos en agua.
4. En un bol batimos los huevos hasta que doblen su tamaño y añadimos la leche y el aceite.
5. Ahora poco a poco incorporamos los ingredientes secos y parte de las nueces y vamos mezclando suavemente con la ayuda de unas varillas o una lengua.
6. Añadimos la pera escaldada y vertemos en el plumcake, previamente forrado en papel.
7. Espolvoreamos unas almendras fileteadas y unas nueces por encima y horneamos durante 25 minutos aproximadamente.
8. Cuando lo pinchemos y el pincho salga limpio, sacaremos el bizcocho y nos esperearemos a que esté frío para poderlo desmoldar.
9. Este bizcocho al no llevar nada de azúcar es una buena opción para combinarlo con cosas saladas a la hora de consumirlo.