

Pie de Arándanos y Pera con Base de Pie Lista para usar

holaveggie

🕒 55 minutos

📖 Fácil

🏷️ Sabores Franceses

👶 Kids Friendly

Para terminar tu comida con una nota dulce, te traemos este delicioso pie que incluye un dúo de pera rallada y arándanos, mezclados con harina y mermelada de arándanos, luego cubierto con un crumble de harina de maíz dulce y mantecoso y horneado hasta que esté burbujeante y dorado.

Contiene: Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



pera

1
un



azúcar rubia
orgánica
0,25
taza



margarina

60
gr



harina de maíz

1
taza



masas de tarta lista
individual

2
un



caja de arándanos
de estación

1
un



mermelada de
arándanos

60
gr



harina todo uso

2
cda

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite vegetal

Utensilios

- ✓ Molde individual de tarta x2 (también puede hacerse sin molde)
- ✓ Bowl x2

Nutrición por porción: Calorías 400 kcal, Grasas 18 g, Carbohidratos 54 g, Proteínas 5 g

Cocinando para

4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

Pie de Arándanos y Pera

con Base de Pie Lista para usar



1 – RALLÁ LA PERA

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Colocá una rejilla en el centro del horno; precalentá a 190°C.
- Rallá la **pera** en pedazos grandes, desechando el centro.



2 – HACÉ EL RELLENO

- En un bowl grande, combiná la **pera rallada**, los **arándanos**, la **mermelada**, 1 (2) cucharada de vinagre, la **harina de todo uso** y una pizca de sal.



3 – HACÉ EL CRUMBLE

- Derretí la **margarina** en un bowl grande en el microondas.
- Agrega la **harina de maíz** y el **azúcar orgánica**; revolvé para combinar.




4 – COCINÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Colocá las **masas de tarta** en moldes individuales y en una bandeja para hornear. **TIP:** *si no tenés moldes de ese tamaño, podés armarlos sin molde, como una tarta con repulgue.*
- Dividí el **relleno** entre los moldes, luego cubrí uniformemente con el **crumble**. Horneá de 20 a 24 minutos, o hasta que la cobertura y la corteza estén doradas y el relleno burbujee. Retirá del horno y dejá reposar al menos 15 minutos antes de servir. ¡A disfrutaaaar!

Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

