

Pastís de peres

Ingredients:

Pasta sablé:

- 500 g de farina T65
- 2 g de sal

- 100 g de sucre llustre
- 150 g d'ametlles en pols
- ½ sachet de llevat químic
- 300 g de mantega
- 2 ous sencers

Crema d'ametlles:

- 200 g de mantega
- 200 g de sucre
- 200 g d'ametlles en pols
- 4 ous
- 1 sobre de sucre vainillat
- 1 tapa de rom o kirch



Preparació de la massa:

En el bol de la batedora, barrejar la farina, la sal, el sucre, les ametlles en pols i el llevat.

Afegir la mantega tova a trossos petits, fins que la barreja tingui la textura de la sorra.

Afegir els ous.

Formar dues boles del mateix pes, embolicar i deixar a la nevera.

Al cap d'una hora, estirar la massa i guarnir dos motlles. Pensar que coent, la massa s'encongirà un poc.

Coure a 180° durant un quart d'hora aproximadament.

Mentre cou la massa, preparar la crema d'ametlles i pelar i tallar les peres a daus grans.

Preparació de la crema d'ametlles:

Batre la mantega amb el sucre i el sucre vainillat, afegir els ous i després les ametlles en pols.

Acabar amb el rom o el kirch.

Quan la massa estigui una mica daurada, treure del forn i abocar ràpidament la crema d'ametlles i les peres. Tornar a posar al forn a 190° durant aproximadament 40 minuts.