

BIZCOCHO DE PERAS

INGREDIENTES:

- la piel de un limón
- 2 huevos
- 70 g de aceite de oliva virgen (que no sea fuerte)
- 50 g de leche
- 200 g de azúcar
- 230 g de harina
- 1 cucharadita de levadura
- 4 peras de agua cortadas a dados
- azúcar glass para espolvorear el bizcocho

PREPARACIÓN:

Echar la piel del limón (solo la parte amarilla) por la parte superior del vaso cuando este en marcha a velocidad 9 para que se triture.

Se añaden los huevos, el aceite, leche, azúcar, y se bate 1 minuto a velocidad 4.

Se añade la harina y la levadura no batir, mejor mezclar con movimientos suaves para que la harina no reaccione, 30 segundos a velocidad 2 y 30 segundos a velocidad 3.

A este preparado se añaden las peras, y se mete al horno espolvoreado de azúcar a 190° durante 40 minutos, tapado 10 minutos con un cartón para que absorba la humedad del bizcocho.