



© Ferrero, 2016

## PASTEL INDIVIDUAL DE PERA CON NUTELLA®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Cena | Comida | Todo el año

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Para 10 personas

### INGREDIENTES

- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 27 g de mantequilla
- 80 g de azúcar blanco
- 60 g de harina de trigo de repostería
- 20 g de harina de almendras
- 185 g de peras + 50 g de manzanas
- 8 g de miel de acacia
- 35 g de nata para cocinar
- 1/2 cucharadita de levadura
- 1 g de sal
- 1/2 vaina de vainilla
- pellizco de canela

- 1 limón
- 150 g de Nutella

## PROCEDIMIENTO

Pela la fruta y córtala en dados de 1,5 cm. Rocíala con zumo de limón para evitar que se oxide. Tápala con film transparente y guárdala en el frigorífico.

Bate la yema y el huevo entero juntos, añade el azúcar y la miel. Añade las especias y la sal. Bate bien hasta que quede una mezcla suave pero firme.

Tamiza las harinas con la levadura e incorpóralas poco a poco en la mezcla de huevo, trabajando delicadamente de abajo hacia arriba.

Derrite la mantequilla al baño maría. Añade la nata y mezcla bien. Combina con la mezcla principal.

Toma los dados de fruta de la nevera y sécalos bien. Incorpóralos a la mezcla.

Toma unos moldes de silicona (6 cm de diámetro, 2 cm de altura) y vierte en ellos 45 g de esta mezcla.

Hornea en un horno estático a 170°C durante unos 18 minutos.

Deja que los pasteles se enfríen, córtalos por la mitad y úntalos con 15 g de Nutella.