



Brick de pera y nata

Publicada por:

[imprimir](#)

- 0'
- 0'
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

La nata es un lácteo con elevada materia grasa, por lo que es importante consumirla con moderación.

Modo express

1. Pele las peras y córtelas en daditos. 2 Programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º y disponga el azúcar y 30 gramos de mantequilla en la cubeta. Cuando se derritan, agregue las peras y rehóguelas durante 5 minutos. Cancele y deje que se enfríen.
2. Monte la nata con una batidora eléctrica y mézclela con las peras frías; reserve.

3. Unte las láminas de pasta brick con el resto de la mantequilla derretida (puede utilizar un pincel de cocina) y espolvoree un poco de azúcar.
4. Introduzca una lámina de brick en la cubeta y cierre la tapa (no importa si queda un poco arrugada). Programe el menú Horno a 180º durante 10 minutos. Realice la misma operación para las 4 láminas de pasta brick.
5. Una vez todas horneadas, monte un milhojas con cuatro capas de brick alternadas con tres capas del relleno de nata con peras.