



# TARTA DE PERA CON EL BRIE Y ALMENDRA

## INGREDIENTES

- Rebanadas de la pasta de hojaldre, descongelado
- 125 gramos de brie, en piezas
- 2 - 3 peras, pelados y en partes finas
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de hojas de tomillo
- 40 gramos de virutas de almendra
- 1 huevo, batido
- Bandeja de horno

## EXPLICACIÓN

Precalenta el horno a 220° C.

Pon la masa en la bandeja de horno y doblan los bordes exteriores. Pincha con un tenedor en la parte inferior de la masa y divide el brie sobre la masa.

Imbrica las partes de peras al queso.

Espolvorea con la miel y rocía con el tomillo.

Divide las virutas de almendra sobre las peras y cubre los bordes de masa con el huevo.

Cuece el pastel de plato en el medio del horno en 15 - 20 minutos, tostado y cocido.

POSTRE

6 PERSONAS

35 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA  
COMIDA  
Deliciosa

