COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web

Bizcocho de pera y chocolate en freidora de aire

Receta para 6

INGREDIENTES

- [ ] 2 medianas Pera
- [ ] 2 ud Huevos
- [ ] 100 g Azúcar
- [ ] 125 g Yogur natural
- [ ] 60 ml Aceite de girasol
- [ ] 180 g Harina
- [ ] 8 g Levadura química
- [ ] 60 g Pepitas de chocolate
- [ ] 1 cucharadita Canela molida
- [ ] 1 cucharadita Esencia de vainilla

PREPARACIÓN

1. Pela las peras, quítales el corazón y córtalas en dados de 1 cm. Reserva una cuarta parte en un plato para decorar la superficie con láminas finas.

2. Forra un molde de 18 cm con papel de horno o engrásalo bien. Precalienta la freidora de aire a 160 °C durante 3 minutos mientras preparas la masa.

3. En un bol bate los huevos con el azúcar hasta que la mezcla blanquee un poco. Añade el yogur, el aceite y la vainilla y remueve hasta integrar.

4. Tamiza la harina con la levadura y la canela sobre el bol. Mezcla con movimientos envolventes, sin batir de más, hasta que no queden restos de harina.

5. Incorpora los dados de pera y las pepitas de chocolate, vierte la masa en el molde y alisa la superficie. Coloca encima las láminas de pera reservadas, presionando un poco para que no se

muevan.

---

6. Hornea a 160 °C durante 30 a 35 minutos. Pincha el centro con un palillo: si sale limpio, está hecho. Déjalo reposar 10 minutos en el molde y desmolda sobre una rejilla.