

PIE DE PERA CON CRUMBLE

Ingredientes:

Rinde: 6 porciones

- 1 taza de crema dulce
 - 2-2 y 1/2 libras de peras maduras, peladas y en rodajas
 - 1 huevo grande
 - 1/2 taza de Natuvia Granulado
 - 2 cdas de harina
 - 1 cdta de vainilla
 - 1/2 cucharadita de canela
 - 1/2 cdta de nuez moscada
- ### Crumble
- 1/2 taza de harina
 - 1/3 taza de Natuvia Granulado
 - 3 cdas de mantequilla fría
 - 1/2 cdta de canela

Preparación:

1. En un bowl mediano, combiná la crema dulce, el huevo, Natuvia Granulado, harina y la vainilla. Incorporá las peras peladas y en rodajas.
2. Vertí la mezcla en una olla y cociná a fuego medio, revolviendo ocasionalmente, hasta que las peras estén tiernas y la mezcla espese, unos 15-20 minutos. Retirá del fuego y dejá enfriar un poco.
3. Mientras tanto, en otro bowl, mezclá la harina, Natuvia Granulado y la canela. Cortá la mantequilla fría en la mezcla hasta que tenga el tamaño de arvejas pequeñas. Colocá el crumble en una bandeja para hornear y horneá a 375°F (190°C) durante unos 10-15 minutos, o hasta que esté dorado y crujiente.
4. En cada vaso, poné una capa de la mezcla de peras, luego una capa de crumble. Repetí las capas si es necesario, terminando con un poco de crumble en la parte superior.
5. Serví en frío o caliente con una bolita de helado.