

CAKE DE VAINILLA
Y PERAS POCHADAS



MASA PARA CAKE DE VAINILLA

Mantequilla pomada..... 220 g
Azúcar moreno.....160 g
Huevos 6
Chocolate blanco Ivoire 35% **VALRHONA** 50 g
Harina 250 g
Levadura química..... 7 g
Leche 80 g
Extracto de vainilla Bourbon bio **NOROHY** 20 g

Batir la mantequilla y el azúcar durante algunos minutos hasta blanquear la mezcla. **Añadir** los huevos uno a uno. **Derretir** el chocolate blanco al baño María y **añadirlo** a la mezcla. **Añadir** el extracto de vainilla. En un bol, **tamizar** la harina, la levadura y la sal. **Incorporar** a la mezcla añadiendo la leche poco a poco. **Engrasar** un molde de cake y **cubrir** con papel de horno.

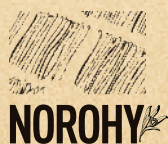
PERAS POCHADAS

Peras.....4
Agua 800 g
Azúcar 250 g
Extracto de vainilla Bourbon bio **NOROHY** 22 g



Calentar el agua, el azúcar y el extracto de vainilla en una cacerola grande. Una vez que empiece a hervir el agua, **sumergir** las peras peladas y dejar **pochar** durante 15 minutos. **Sacarlas** del agua y dejarlas escurrir.

Precalentar el horno a 180 °C.
Alinear las peras en el centro del molde de cake y añadir la preparación a ambos lados para **cubrir**las tres cuartos.
Hornear durante 50 minutos aproximadamente.

Receta ofrecida por:



Receta original y créditos fotográficos:
Agencia **cru**.

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Chocolate blanco Ivoire 35% **VALRHONA** 140 g
Nata UHT 30% 140 g
Agua 1 cucharada sopera
Extracto de vainilla Bourbon bio **NOROHY** 10 g

Derretir el chocolate blanco al baño María. Mientras tanto, **calentar** la nata con el extracto de vainilla, y **verter** la mezcla en el chocolate fundido. **Alisar** y **añadir** agua si fuera necesario para obtener un glaseado menos espeso. **Verter** sobre el cake frío antes de degustar.

