Pastel de Melocotones Caramelizados

Creador: Recetízate

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Tomarla templada y acompañada de helado o nata montada.

Descripción:
Delicioso postre a base de melocotón

Ingredientes para 4 personas :

- 125 gr de Mantequilla
- 185 gr de Harina de repostería
- 1 K de Melocotones
- 2 cucharadas de Zumo de limón
- 2 cucharaditas de Levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de Sal
- 125 gr de Azúcar
- 2 Huevos
- 2 cuharadas de Leche
- 1 Limón
- 100 gr de Azúcar moreno
- 1/2 cucharadita de Canela molida
- 1/2 cucharadita de Jengibre molido

Preparación:

Paso 1
Engrasar un molde desmontable de 23 cm con mantequilla y espolvorearlo con un poco de harina.

Paso 2
Hervir agua, retirarla del fuego y escaldar los melocotones durante 5 minutos. Cuando estén casi fríos los escurrimos y los pelamos.

Paso 3
Partir los melocotones por la mitad y retirar el hueso. Cortar en láminas y ponerlos en un bol rociados con el zumo de limón.

Paso 4

Tamizar la harina junto con la sal, la levadura y el azúcar. En un bol aparte batimos los huevos con la leche y la mantequilla y agregamos la ralladura de limón. Añdimos poco a poco la harina con movimientos envolventes y sin batir.

Paso 5

Vertemos la mezcla sobre el molde y colocamos por encima las láminas de melocotón formando una espiral. Rociamos la tarta con el jugo que hayan soltado los melocotones.

Paso 6

Preparamos la cobertura para caramelizar mezclando el azúcar moreno con la canela y el jengibre molido. Cubrir la tarta con la mezcla obtenida y hornear durante 35 minutos a 190º. Esperamos a que se enfríe para sacar la tarta del molde.