

Sobremesas Tartes

Mil Folhas com Creme de Café Sical, Pêras e Canela

50 min. Médio Económico 6 doses

Ingredientes

2 massas folhadas retangulares
500 g de peras
2 c. de sobremesa de açúcar mascavado
2 c. de sobremesa de manteiga
1 chávena de café de NESCAFÉ® Dolce Gusto® SICAL®
2 ovos
250 g de queijo mascarpone
canela
1 pitada de sal

Informação nutricional

Energia	285,4 kcal	14%*
Proteínas	5,2 g	10%*
Lípidos	22,9 g	33%*
Hidratos de Carbono	14,2 g	5%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 200ºC.
2. Estende a massa folhada, faz cortes formando retângulos de igual tamanho (de cada massa folhada, deves conseguir 9 retângulos).
3. Coloca os retângulos num tabuleiro de forno com papel vegetal. Pica a massa folhada com um garfo para evitar que levante muito.
4. Coze no forno pré-aquecido durante 8 minutos, até que os retângulos de massa folhada fiquem dourados. Retira-os do forno e deixa arrefecer.
5. Para fazer o creme, bate as claras em castelo.

6 À parte, bate também as gemas juntamente com o açúcar, a canela e o café até obter um creme consistente. Acrescenta aos poucos o queijo mascarpone, sem deixar de bater.

7 Finalmente, com a ajuda de uma espátula, acrescenta as claras em movimentos envolventes até obter um creme homogéneo.

8 Coloca o creme em mangas pasteleiras e reserva no frigorífico.

9 Lava e descasca as peras e corta-as em quadrados.

10 Numa frigideira quente, coloca 2 colheres de sobremesa de manteiga e 1 colher de sobremesa de açúcar mascavado e carameliza os quadrados de pera. Reserva.

11 Em cima dos retângulos de massa folhada coloca os pedaços de pera caramelizada, cobre com creme de café e assim sucessivamente até obter 3 camadas.

12 Finaliza polvilhando com canela em pó.