



Sobremesas Tartes

## Tarte de logurte e Peras Escalfadas com Flor de Hibiscus

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

✂️ 1 doses

### Ingredientes

- 1/2 chávena de flocos de aveia
- 1/2 chávena de mistura de sementes (linhaça, girassol, abóbora)
- 2 c. de sopa de mel
- 2 c. de sopa de água
- 1 pitada de sal
- 2 pacotes de logurte Grego NESTLÉ Natural Ligeiro
- 2 peras médias
- 2 chávenas de água
- 3 c. de sopa de açúcar mascavado
- 6 flores de hibiscus

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	567,9 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	23,9 g	48%*
<b>Lípidos</b>	5,8 g	8%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	107,6 g	41%*

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

## Preparação

- 1** Lavar as peras e cortar longitudinalmente em lâminas. Colocar num taçõ com o açúcar, a água e as flores de hibiscus. Deixar cozinhar cerca de 15 a 20 minutos.
- 2** Num processador colocar os flocos de aveia, as sementes, o mel, a pitada de sal e a água. Processar até que fique com a consistência de uma massa.&nbsp;
- 3** Distribuir por pequenas formas de tarte e pressionar bem para criar a base. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 15 minutos.
- 4** Depois de arrefecidas, dispor nas tartes porções do iogurte e por cima as lâminas de pera. Decorar com as flores de hibiscus e sementes.&nbsp;