



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarte de Pera com Creme de Café

65 min.

Médio

Económico

4 doses

### Ingredientes

4 peras  
100 g de açúcar  
2 ovos  
1 pau de canela  
50 g de manteiga  
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
100 g de farinha  
1 c. de sopa de NESCAFÉ  
1 ovo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	753,4 kcal	38%*
<b>Proteínas</b>	11,0 g	22%*
<b>Lípidos</b>	32,3 g	46%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	79,6 g	31%*

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

### Preparação

- 1 Coloca a farinha na bancada, num monte, e no meio a manteiga cortada em pedaços, juntamente com o ovo, amassa ligeiramente até obter uma massa consistente e deixa repousar durante 30 minutos.
- 2 Estende a massa com um rolo, forra uma forma para tarte e pica o fundo várias vezes com um garfo.
- 3 Leva a cozer em forno pré-aquecido a 200°C, aproximadamente, durante 10 minutos.
- 4 Descasca as peras, corta-as ao meio e tira o caroço. 5. Coloca numa caçarola com ¼ litro de água, o açúcar e o pau de canela e deixa cozer até ficarem moles (15 minutos, aproximadamente).

- 5 Retira-as e faz uma redução com a calda da cozedura, deixando cozer em lume alto durante 5 minutos.
- 6 Mistura as natas com o Nescafé, os ovos batidos e a calda da cozedura das peras.
- 7 Rala o chocolate e coloca na base da tartelete, coloca por cima as peras em metades, em forma de círculo e deita o creme. Leva a tarte a cozer em forno médio durante 30 m.