



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 753,4 kcal | 38%* |
| Proteínas | 11,0 g | 22%* |
| Lípidos | 32,3 g | 46%* |
| Hidratos de Carbono | 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.