

Sobremesas Tartes

Tarteletes de Peras

55 min. Médio Económico 6 doses

Ingredientes

200 g de farinha
10 g de açúcar
1 pitada de sal
100 g de manteiga amolecida
1 0 ovo
4 c. de sopa de água fria
0 farinha para polvilhar q.b.
2 dl de leite
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
4 0 gemas de ovo
2 0 ovos
50 g de amido de milho
1 c. de café essência de baunilha
100 g de amêndoa moída
3 0 peras em conserva drenadas
2 c. de sopa de amêndoas laminadas

Informação nutricional

Energia	733,6 kcal	37%*
Proteínas	16,1 g	32%*
Lípidos	36,5 g	52%*
Hidratos de Carbono	84,3 g	32%*

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

Preparação

1 Prepare a massa.

2 Deite a farinha numa tigela, junte-lhe o açúcar, o sal, a manteiga, o ovo e a água e misture bem.

3 Faça uma bola de massa e leve-a ao frio durante 1 hora embrulhada em pelicula aderente.

4 Passado este tempo estenda a massa, com o rolo, em cima de uma mesa polvilhada com farinha e forre com ela seis formas de tarteletes.

5 Pique o fundo da massa com um garfo e leve as formas ao frio durante 30 minutos.

6 Prepare o creme.

7 Leve ao lume o leite com o leite condensado e deixe aquecer.

8 Numa tigela misture as gemas com os ovos inteiros, mexa, junte o amido de milho e a mistura de leite quente e mexa bem.

9 Deite a mistura num tacho, junte-lhe a baunilha e leve a lume brando, mexendo sempre, até ferver.

10 Retire do lume, junte a amêndoa e volte a mexer.

11 Depois de irem ao frio, forre as tarteletes com papel vegetal e encha-as de feijão seco.

12 Leve-as ao forno a 180 graus durante 15 minutos.

13 Escorra as peras e corte-as ao meio.

14 Retire as tarteletes do forno, retire o feijão e o papel e encha-as com o creme.

15 Coloque metade de cada pera em cima do creme e, em volta a amêndoa laminada.

16 Leve ao forno mais 5 minutos, depois retire, deixe arrefecer e sirva.