



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 200°C.
- 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.