



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

<b>Energia</b>	285,4 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	5,2 g	10%*
<b>Lípidos</b>	22,9 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.