

# Peras Folhadas com Queijo de Cabra

Sobremesa —    35 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/peras-folhadas-com-queijo-de-cabra](https://chef.continente.pt/receitas/peras-folhadas-com-queijo-de-cabra)



## Ingredientes

6 peras  
1 limão  
2 embalagens de massa folhada  
1 queijo de cabra  
Mel q.b.  
Nozes q.b.

## Confeção

1. Corte as peras ao meio e regue-as com o sumo do limão. Estique a massa folhada e corte-a em quadrados.
2. Forre as metades das peras (a parte arredondada) com quadrados de massa folhada, coloque-as num tabuleiro e faça as ramas com a restante massa, picando-a no final.
3. Leve ao forno por 15 minutos. Retire e vire as peras de lado.
4. Coloque por cima de cada pera o queijo em pedaços, regue com mel e povilhe com nozes.
5. Leve novamente ao forno por mais 15 minutos.