

Tarte de pera rocha e nozes

Sobremesa —   45 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/tarte-de-pera-rocha-e-nozes



Ingredientes

Manteiga para untar q.b.
4 peras Rocha
120 g de manteiga
110 g de açúcar
2 ovos médios
180 g de farinha sem fermento
1 c. café de fermento em pó
1 pacote de açúcar (7/8 g)

Para decorar:

Doce de abóbora q.b.
Metades de nozes q.b.

Confeção

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Unte uma tarteira (22/24 cm) com manteiga.
3. Descasque, descaroce e corte em metades as peras.
4. Com o acessório misturador colocado sobre a lâmina, junte a manteiga e o açúcar no copo e programe 5 minutos na velocidade 2, subindo até à velocidade 3. Com a ajuda da espátula, faça descer o creme que se vai alojando nas paredes do copo.
5. Adicione os ovos e misture durante mais 2 minutos à velocidade 3.
6. Junte a farinha e o fermento e misture durante 1 minuto à velocidade 1.
7. Verta o preparado para a forma. Disponha as metades das peras sobre a massa, com o mesmo espaçamento entre si. Espalhe o açúcar do pacote por cima das peras, para que caramelizem um pouco, durante a cozedura.
8. Leve ao forno durante 30 minutos (ou até ficar dourado).
9. Retire do forno e, ainda com a tarte morna, coloque por cima, a gosto, doce de abóbora, para dar um pouco de brilho à tarte. Quando fria, disponha metades de nozes pela tarte.