



DIA MUNDIAL

17 DE
MAIO

da pastelaria

Tarte Tatin

(Pera Rocha, massa folhada e caramelo)

Ingredientes:

- 1 kg de Pera Rocha descascada e cortada em gomos
- 100 gr de açúcar
- 50 gr de manteiga
- 1 pacote de massa folhada
- Sumo de ½ limão
- Canela em pó q.b.

Preparação:

- Colocar o açúcar numa frigideira em lume médio e deixar derreter sem mexer.
- Assim que começar a dourar, adicionar a manteiga, sumo de limão e a canela. Envolver até formar um caramelo liso.

- Colocar as peras numa forma de altura baixa (7cm), distribuídas uniformemente e verter o caramelo por cima ainda quente.

- Levar ao forno a 100°C durante 15 minutos para ajudar a cozer as peras.

- Dispor a massa folhada por cima do preparado apertando nas laterais. Levar ao forno 190°C 20min ou até folhar a massa.

- Quando a massa estiver bem folhada, retirar do forno e com ajuda de um prato dar a volta à Tarte Tatin.

