



Sobremesa de Pêras

sobremesa de pêras

30 min | ★★ | Doce

para 8 pessoas

ingredientes

2 Kg de peras

50 g de corintos

Nozes

1 colher de sopa de
Becel Cozinha

3 colheres de sopa de
açúcar

3 folhas de gelatina

0,3 dl de vinho do Porto

2 iogurtes naturais magros

modo de preparação (para 8 porções)

para sobremesa de pêras

1. Descasque as peras e corte-as em fatias finas.
2. Forre o fundo de uma forma redonda com 20 cm de diâmetro e 15 de altura com papel vegetal.
3. Disponha uma camada de fatias de pera a cobrir o fundo. Salpique com alguns corintos e nozes picadas e volte a colocar nova camada de peras. Repita até esgotar os ingredientes. Por cima espalhe a Becel Cozinha em bocadinhos e polvilhe com o açúcar. Leve ao forno aquecido a 170 °C durante cerca de 30 minutos. Se começar a alourar demasiado à superfície tape com papel vegetal ou de alumínio. Desligue o forno e deixe a sobremesa lá dentro até arrefecer.
4. Entretanto, ponha a gelatina de molho em água fria durante 5 minutos. Escorra-a e derreta-a no vinho do Porto quente. Deite sobre a sobremesa e deixe solidificar. Para desenformar, mergulhe a forma rapidamente em água quente e volte sobre o prato de serviço.
5. Sirva com iogurtes naturais magros ligeiramente batidos.

Saboroso!