

Tarte Tatin de pêras



Ingredientes: 1500 grama de peras
200 grama de açúcar
200 grama de margarina
0 unidade de massa
500 grama de farinha de trigo
250 grama de manteiga
200 grama de açúcar amarelo
3 unidade de gemas de ovos
0 unidade de limão
0 unidade de essência de baunilha

Instruções de preparação:

Massa: Sobre uma mesa misture a farinha com a margarina e faça uma farofa. Abra um buraco no centro e acrescente as gemas, o açúcar, a baunilha, as raspas do limão e o sal. Misture todos os ingredientes, trabalhando rapidamente com as mãos. Embrulhe-a em papel manteiga e deixe-a descansar na geladeira por 30 minutos. Recheio: Cozinhe 200g de açúcar amarelo com uma colher de sopa de água, até ficar dourado (caramelo), adicione a manteiga, sempre misturando. Em seguida, espalhe o caramelo em uma forma redonda, revestindo-a completamente. Antes que se solidifique, cubra o fundo da forma caramelada com as peras lavadas, descascadas, cortadas em 4 e sem caroço. Sobre a mesa enfarinhada, abra a massa a 5mm de espessura, coloque-a sobre as peras cobrindo e fechando a torta. Corte a massa ao redor em excesso. Leve ao forno 200° por 40 minutos. Depois de pronta, retire-a do forno e quando estiver morna, desenforme a torta de modo que as peras fiquem a vista e a massa fique embaixo. Sugestões Adicionais: