

Bolo de pêra rocha e erva doce



Ingredientes: 6 unidade de pêras rocha
170 grama de farinha
150 grama de açúcar
50 grama de manteiga
4 unidade de ovos
100 mililitro de leite
1 colher de sopa de erva-doce em pó
1 colher de chá de fermento em pó

Instruções de preparação:

Unte uma forma de preferência de aro amovível. Polvilhe a forma com açúcar amarelo ou farinha. Lave bem as pêras com a casca, conservando o pé e deixe-as secar bem em cima de papel absorvente. Bata as gemas com o açúcar até um obter um creme fofo. Adicione a erva doce e a manteiga amolecida; bata mais um pouco até estar tudo bem envolvido. Junte a farinha e o fermento ao preparado e continue a bater a massa. Junte depois o leite a pouco e pouco sem deixar de bater. À parte bata as claras em castelo e envolva-as suavemente na mistura anterior. Pré aqueça o forno a 180 °. Corte um pouco a base das pêras, para que estas se segurem sem cair. Parta as pêras ao meio no sentido vertical, conservando o caroço e o pé do fruto. (Penso que uma das partes da sua pêra vai ficar sem pé, pois não é fácil cortá-lo ao meio, não se preocupe). Descasque e tire o caroço às partes da pêra que ficaram sem pé. Espalhe um pouco da massa no fundo da forma, cerca de 2 cm +- . Distribua as metades das pêras que ficaram com os pés pela forma. Encoste a parte cortada à forma. Descasque as outras metades, corte-as em laminas e distribua-as em cima da massa que já tinha colocado na forma. Deite o resto da massa na forma e leve a cozer no forno cerca de 50 minutos, ou até fazer o teste e o bolo estar cozido e dourado. Deixe arrefecer no forno, quando estiver apenas morno desenforme para o prato de servir. Sirva decorado a gosto, depois de frio pode polvilha-lo com açúcar em pó eu decorei com pêras pequenas e uma flor..

Sugestões Adicionais: Notas: Usei pêra rocha, mas pode usar qualquer tipo de pêra. Pode

aromatizar a massa com um licor, ou outra bebida da sua preferência. Polvilhei a forma com açúcar amarelo para que durante a cozedura o bolo ficasse com um ligeiro sabor a caramelo. Escolha pêras maduras mas bem conservadas.