

# TARTE DE PÊRA



## INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE MASSA QUEBRADA
- 5 GEMAS
- 5 C.SOPA DE AÇÚCAR AMARELO
- 100 ML NATAS SEM LACTOSE
- 125 GR QUEIJO QUARK
- 4 METADES DE PÊRA EM CALDA
- CANELA E GELEIA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Estender a massa quebrada sobre uma tarteira, colocar as metades de pêra (eu cortei a meio cada metade) e reservar.

---
2. Colocar na taça o acessório batedor.

---
3. Colocar as gemas e o açúcar e bater na V. 5, 1 min.

---
4. Adicionar as natas e o quark. Bater mais 3 min na V.5.

---
5. Juntar uma pitada de canela e mexer mais 1 min.

---
6. Verter o preparado na tarteira sobre as pêras.

---
7. Levar ao forno previamente aquecido a 180°, 30 min.

---
8. Retirar do forno e pincelar as pêras com a geleia.

---