



Tatin de pêra com Gallo Vinagre de Vinho D.O. Madeira



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 100ml Gallo Azeite Virgem Extra Vinho D.O. Madeira

 100ml Gallo Vinagre de Suave

- 4 pêra rocha
- 150g açúcar
- 160g massa folhada
- Canela em pó a gosto

Modo de preparação

1

Descascar e cortar a pêra em gomos.

2

Untar as tarteiras individuais com o Gallo Azeite Virgem Extra Suave e no fundo colocar o açúcar, o Gallo Vinagre de Vinho D.O. Madeira, a pêra e um pouco de canela.

3

Esticar a massa folhada e recortar em formas redondas do tamanho da tarteira. Picar com um garfo e colocar por cima da pêra.

4

Levar ao forno a 180°C durante 25 minutos.

5

Desenformar enquanto está quente e servir polvilhado com canela.

Produtos utilizados



Vinho D.O. Madeira

Vinagre



Suave

Azeite Virgem Extra

Veja também

🏠 Doces e Sobremesas 🕒 Demorado 🟡 Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

🏠 Doces e Sobremesas 🕒 Demorado 🟡 Médio

Tarte de limão

🏠 Doces e Sobremesas 🕒 Demorado 🟡 Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

🏠 Doces e Sobremesas 🕒 Médio 🟡 Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

🏠 Doces e Sobremesas 🕒 Demorado 🟡 Fácil

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide