

## Torta Chamosa de Pêras

Tipo: sobremesa quente

Se trata de uma torta fechada com 3 partes: massa, recheio e cobertura

### MASSA - Ingredientes

- 3 colheres de sopa de margarina vegetal
- 1 ½ xícara de chá (chavena) de aveia em flocos
- ½ xícara de chá (chavena) de nozes moidas
- 3 colheres de sopa de açúcar mascavado

### MASSA - Preparação

Misturar bem todos os ingredientes. Untar uma forma refrataria redonda de 26 cm. Abrir a massa com as mãos forrando o fundo da forma. Levar ao micro-ondas por 5 a 7 minutos em potência alta e reserve.

### RECHEIO – Ingredientes

- 2 xícaras de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 unidades de gema de ovo
- 1 colher de essência de baunilha

### RECHEIO - Preparação

Dissolver o amido de milho no leite e acrescentar os demais ingredientes. Colocar no refratário e levar ao microondas por 6 a 7 minutos em potência alta mexendo a cada 2 minutos e reserve.

### COBERTURA – Ingredientes

- 4 unidades de peras em fatias
- ½ xícara (chavena) de chá de açúcar
- ½ xícara (chavena) de chá de sumo de laranja
- 1 colher de chá de casca de laranja

### COBERTURA - Preparação

Colocar as peras num refratário com os demais ingredientes. Tampe e leve ao microondas por 8 a 9 minutos na potência alta e reserve.

### Preparação da torta

Sobre a massa que foi reservada colocar o creme do recheio. Distribuir as fatias de pera e por cima e finalmente coloque a cobertura.

Está pronto.