



Sobremesas

Doces de Colher

## Gratinado de Peras com Chocolate e Pistácio

🕒 25 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 3 0 peras
- 370 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 4 0 ovos
- 50 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 30 g de pistácios sem sal

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	335,8 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	9,9 g	20%*
<b>Lípidos</b>	14,7 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	42,3 g	16%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6/7 (200°C). Descasque e corte as peras em lâminas.
- 2 Com a ajuda de uma faca grande, corte os pistácios e o chocolate em pepitas.
- 3 Numa tigela, misture o leite condensado e os ovos.
- 4 Verta o preparado nas formas. Distribua as lâminas de pera e salpique com chocolate e pistácio.
- 5 Leve ao forno durante 15 minutos.