

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

Energia	335,8 kcal	17%*
Proteínas	9,9 g	20%*
Lípidos	14,7 g	21%*
Hidratos de Carbono	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.