

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Peras com Chocolate

15 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

4 0 peras

100 g de açúcar

1 c. de sopa de manteiga

1 0 pau de canela

0 amêndoas laminadas q.b.

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	233,2 kcal	12%*
Proteínas	2,5 g	5%*
Lípidos	12,9 g	18%*
Hidratos de Carbono	26,3 g	10%*

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

Preparação

1. Descasque as peras com uma faca mantendo o pé. Coza em 1/2 l de água com açúcar e canela até ficarem moles.
2. Escorra e corte em fatias ao alto, sem chegar ao pé.
3. Coloque-as em taças, de modo a que fiquem abertas em forma de livro.
4. Parta o chocolate em pedaços e derreta em banho maria com a manteiga e 1/2 copo de água, até obter um molho homogéneo. Verta uma parte deste molho de chocolate sobre as peras. Sirva o resto do molho numa molheira à parte.