

Sobremesas | Doces de Colher

# Peras com Creme de Chocolate

40 min. | Fácil | Económico | 4 doses

## Ingredientes

500 ml de vinho branco doce
2 c. de sopa de mel
1 0 limão
1 c. de chá de pimenta rosa
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 0 peras
200 ml de Natas LONGA VIDA
1 0 vagem de baunilha

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 614,3 kcal | 31%* |
| **Proteínas** | 6,2 g | 12%* |
| **Lípidos** | 24,6 g | 35%* |
| **Hidratos de Carbono** | 44,8 g | 17%* |

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

## Preparação

1. Deite o vinho numa caçarola, adicione o mel e a pimenta. Deixe cozer em lume brando durante 10 m.
2. Descasque as peras, esfregue com limão e deixe cozer no vinho em lume médio durante aproximadamente 20 m, virando-as com cuidado. Escorra e coloque no frigorífico.
3. Deixe cozinhar mais o vinho até se transformar numa calda espessa. Coloque no frigorífico.
4. Creme: Parta a vagem de baunilha ao meio, raspe os grãos do seu interior e misture com as natas.
5. Aqueça as natas e adicione o chocolate partido. Mexa em lume brando durante aproximadamente 2 m até o chocolate se dissolver.

6 Reparta por 4 copos e leve ao frio.

7 Quando servir, coloque uma pera em cada copo sobre o creme de chocolate. Aromatize a calda com pimenta em grão. Sirva frio.