



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

Peras com Vinho Tinto

🕒 55 min.

🔑 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

8 0 peras
7,5 dl de vinho tinto doce
200 g de açúcar
2 0 casca de limão
5 c. de sopa rasas de geléia de framboesa
1 0 pau de canela
1 embalagem de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	301,7 kcal	15%*
Proteínas	1,2 g	2%*
Lípidos	1,2 g	2%*
Hidratos de Carbono	48,3 g	19%*

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

Preparação

- 1 Descasque as peras e lave-as.
- 2 Coloque o vinho numa caçarola com o açúcar, o pau de canela, as casquinhas de limão e deixe ferver.
- 3 Junte-lhe as peras e deixe cozer cerca de 35 minutos.
- 4 Retire-as do líquido, dê uma fervura ao vinho com a caçarola destapada.
- 5 Junte-lhe a geleia de framboesa até formar uma calda.
- 6 Deixe arrefecer e adicione o Cointreau.

- 7** Bata as Natas LONGA VIDA em chantilly.
- 8** Coloque as pêras em pratos e regue-as com o xarope.
- 9** Sirva com chantilly.
- 10** Pretende cozinhar sem glúten? Leia sempre os rótulos para se certificar de que todos os ingredientes da receita não contêm glúten. Os produtos e os princípios dos ingredientes podem mudar.