

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Peras Cozidas com Molho de Chocolate Quente

25 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
5 dl de água
0,4 dl de sumo de limão
1 0 pau de canela
6 0 peras
150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	362,3 kcal	18%*
Proteínas	7,3 g	15%*
Lípidos	9,3 g	13%*
Hidratos de Carbono	62,3 g	24%*

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

Preparação

1. Deite o leite condensado num tacho, junte a água, o sumo de um limão e o pau de canela, leve ao lume e deixe ferver mexendo de vez em quando.
2. Descasque as peras e junte-as à mistura anterior.
3. Tape e deixe cozinhar durante 20 minutos.
4. Depois retire do lume e deixe as peras arrefecerem no molho.
5. Quando estiverem frias prepare o molho de chocolate.
6. Parta o chocolate em pedaços e deite-os num tigela.

7 Junte-lhes 1 dl do xarope de cozer as pêras e leve a tigela a banho-maria, mexendo sempre, até o chocolate derreter completamente.

8 Escorra as peras e sirva-as com o molho de chocolate quente.

9 Decore a gosto.