



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 362,3 kcal | 18%* |
| <b>Proteínas</b>           | 7,3 g      | 15%* |
| <b>Lípidos</b>             | 9,3 g      | 13%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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.