



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Peras no Forno com Leite Condensado

🕒 32 min.

🔑 Fácil

🔒 Moderado

🍴 6 doses

### Ingredientes

6 peras  
estrela de anis q.b.  
canela em pó q.b.  
1 cálice de água  
2 c. de sopa de açúcar  
1 cálice de vinho do Porto  
1 medida (da lata) de leite  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	306,0 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	5,9 g	12%*
<b>Lípidos</b>	6,3 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	51,5 g	20%*

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

### Preparação

- 1 Ligue o forno a 180 graus.
- 2 Lave as peras e corte-as ao meio sem as descascar.
- 3 Disponha-as num tabuleiro e junte-lhes as avelãs moidas, a canela em pó e as estrelas de anis.
- 4 À parte, junte a água, o açúcar e o vinho do Porto.
- 5 Regue as peras com a mistura obtida e leve ao forno por cerca de 20 minutos. Retire e deixe arrefecer.

- 6 Entretanto, prepare o creme, misturando o Leite Condensado NESTLÉ com o leite e o molho que a fruta deixou no tabuleiro.
- 7 Leve ao lume e, não parando de mexer, deixe que ferva por alguns minutos.
- 8 Sirva frio com as peras.