

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Rabanada com Pera, Chocolate com Café

25 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 3 peras
- 6 fatias de pão
- 1 tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS (NESTLÉ Dessert) Café
- 1 ovo
- 100 ml de leite meio gordo
- 6 bolas de gelado de baunilha

Informação nutricional

Energia	249,8 kcal	12%*
Proteínas	4,1 g	8%*
Lípidos	12,1 g	17%*
Hidratos de Carbono	30,7 g	12%*

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

Preparação

1. Corta as peras em lâminas. Frita-as numa frigideira cerca de 6 minutos.
2. Derrete o chocolate com o leite. Adiciona o ovo batido com um garfo.
3. Mergulha o pão na mistura e deixa-o fritar 2 minutos de cada lado e, de seguida, corta-o na diagonal.
4. Sobre cada prato, distribui as lâminas de pera, uma bola de gelado e ainda duas fatias de pão.