



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.