



Receitas de Sobremesas 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

<b>Energia</b>	249,8 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	4,1 g	8%*
<b>Lípidos</b>	12,1 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.