



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Peras com Chocolate

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

4 0 peras  
100 g de açúcar  
1 c. de sopa de manteiga  
1 0 pau de canela  
0 amêndoas laminadas q.b.  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	233,2 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	2,5 g	5%*
<b>Lípidos</b>	12,9 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	26,3 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Descasque as peras com uma faca mantendo o pé. Coza em 1/2 l de água com açúcar e canela até ficarem moles.
- 2 Escorra e corte em fatias ao alto, sem chegar ao pé.
- 3 Coloque-as em taças, de modo a que fiquem abertas em forma de livro.
- 4 Parta o chocolate em pedaços e derreta em banho maria com a manteiga e 1/2 copo de água, até obter um molho homogéneo. Verta uma parte deste molho de chocolate sobre as peras. Sirva o resto do molho numa molheira à parte.