



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 233,2 kcal | 12%* |
| Proteínas | 2,5 g | 5%* |
| Lípidos | 12,9 g | 18%* |
| Hidratos de Carbono | 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.