

[Todas as receitas de Sobremesas](#)[Todas as receitas de Chocolate](#)

## Peras com Creme de Chocolate

 40 min. Fácil Económico 4 doses

### Ingredientes

500 ml de vinho branco doce  
2 c. de sopa de mel  
1 limão  
1 c. de chá de pimenta rosa  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
4 peras  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
1 vagem de baunilha

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	614,3 kcal	31%*
<b>Proteínas</b>	6,2 g	12%*
<b>Lípidos</b>	24,6 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	44,8 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Deite o vinho numa caçarola, adicione o mel e a pimenta. Deixe cozer em lume brando durante 10 m.
- 2 Descasque as peras, esfregue com limão e deixe cozer no vinho em lume médio durante aproximadamente 20 m, virando-as com cuidado. Escorra e coloque no frigorífico.
- 3 Deixe cozinhar mais o vinho até se transformar numa calda espessa. Coloque no frigorífico.
- 4 Creme: Parta a vagem de baunilha ao meio, raspe os grãos do seu interior e misture com as natas.
- 5 Aqueça as natas e adicione o chocolate partido. Mexa em lume brando durante aproximadamente 2 m até o chocolate se dissolver.

6 Reparta por 4 copos e leve ao frio.

7 Quando servir, coloque uma pera em cada copo sobre o creme de chocolate. Aromatize a calda com pimenta em grão. Sirva frio.