

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Peras com Vinho Tinto

55 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 8 0 peras
- 7,5 dl de vinho tinto doce
- 200 g de açúcar
- 2 0 casca de limão
- 5 c. de sopa rasas de geléia de framboesa
- 1 0 pau de canela
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	301,7 kcal	15%*
Proteínas	1,2 g	2%*
Lípidos	1,2 g	2%*
Hidratos de Carbono	48,3 g	19%*

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

Preparação

1. Descasque as peras e lave-as.
2. Coloque o vinho numa caçarola com o açúcar, o pau de canela, as casquinhas de limão e deixe ferver.
3. Junte-lhe as peras e deixe cozer cerca de 35 minutos.
4. Retire-as do líquido , dê uma fervura ao vinho com a caçarola destapada.
5. Junte-lhe a geleia de framboesa até formar uma calda.
6. Deixe arrefecer e adicione o Cointreau.

7 Bata as Natas LONGA VIDA em chantilly.

8 Coloque as pêras em pratos e regue-as com o xarope.

9 Sirva com chantilly.

10 Pretende cozinhar sem glúten? Leia sempre os rótulos para se certificar de que todos os ingredientes da receita não contêm glúten. Os produtos e os princípios dos ingredientes podem mudar.