



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 geleia de framboesa
- 1 0 pau de canela
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	301,7 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	1,2 g	2%*
<b>Lípidos</b>	1,2 g	2%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.