

PERA COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 peras
150 ml vinho branco suave
250 ml água
14 g manteiga
200 ml creme de leite
100 g chocolate em pó 50%
150 g achocolatado

MODO DE PREPARO

Lave bem as peras, corte
Em uma panela coloque as peras e o vinho
Adicione água até cobri
Coloque em um prato e reserve na geladeira
Flambe a manteiga e o licor em uma frigideira até sair quase todo álcool
Acrescente creme de leite, chocolate em pó e achocolatado e mexa até a cor ficar homogênea
Desligue o fogo, coloque em um recipiente e espere esfriar por 30 minutos
Sirva a pera em um prato e cubra com a calda de chocolate

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10032-pera-com-calda-de-chocolate.html>