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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10032-pera-com-calda-de-chocolate.html