PERA AO CREME DE CAPUCCINO

INGREDIENTES

3 peras

150 ml vinho branco suave

250 ml água

14 g manteiga

100 ml licor de café com pimenta

200 ml creme de leite

200 g chocolate em pó 50%

50 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 o creme de leite, chocolate em pó e achocolatado; mexa até a cor ficar homogênea

Desligue o fogo e coloque em um recipiente; leve à geladeira por 6 a 8 horas

Sirva a pera em um prato e cubra com o creme de capuccino

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10430-pera-ao-creme-de-capuccino.html