

# TAÇA TRUFADA COM PERAS

## INGREDIENTES

### DOCE DE PÉRAS:

Doce de pêras:6 peras  
1/2 xícara (chá) de açúcar  
1 colher (café) de cardamomo (ou outra especiaria, como anis estrelado)  
1 pau de canela pequeno  
1/2 xícara (chá) de vinho branco

### CREME INGLÊS:

Creme inglês:1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de calda do doce de peras (receita acima)  
4 gemas  
1 colher (sopa) de essência de baunilha

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:1 lata de creme de leite  
1 tablete de chocolate meio-amargo (170 g)

### PARA POLVILHAR:

Para polvilhar:100 g de castanhas-do-pará em lascas

## MODO DE PREPARO

### DOCE DE PÉRAS:

Doce de peras:Descasque as pêras, corte em fatias médias e coloque em uma panela com o açúcar, o cardamomo, o pau de canela e o vinho branco.

Leve ao fogo, mexendo ocasionalmente até que as pêras estejam cozidas (20 a 30 minutos).

Desligue e espere mornar.

Reserve 1 xícara (chá) da calda do cozimento.

### CREME INGLÊS:

Creme inglês:Bata o leite, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha no liquidificador.  
Aqueça a calda reservada das peras e adicione a mistura do liquidificador.

Leve ao fogo baixo até encorpar.

Retire e coloque no fundo de uma taça grande ou de dez taças individuais.

Espere esfriar e acomode o doce de pêras por cima.

Derreta o creme de leite e o chocolate no micro-ondas até dissolver bem.

Cubra as peras e salpique as castanhas.

Leve à geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17082-taca-trufada-com-peras.html>