

TAÇA TRUFADA COM PERAS

INGREDIENTES

DOCE DE PÊRAS:

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 PERAS:

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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