

PERA BEBADA À MODA PORTUGUESA

INGREDIENTES

2 peras

1 l de vinho tinto seco

1 xícara de açúcar (a gosto)

sorvete (menos doce possível)

MODO DE PREPARO

Descasque as peras.

Cozinhe imersas no vinho por aproximadamente 20 minutos.

Se quiser menos suculenta, deixe menos tempo ao fogo.

Retire a calda de cozimento e separe.

Coloque em um prato de sobremesa 1 pera e 1 bola de sorvete.

Sirva gelado e espalhe um pouco da calda como cobertura.

Coloque uma ou duas tiras de canela pra finalizar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19615-pera-bebada-a-moda-portuguesa.html>