

# PÊRA AO MOLHO DE CHOCOLATE E LARANJA

## INGREDIENTES

4 pêras sem casca e sem sementes cortadas ao meio

4 colheres (sopa) de margarina

4 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) de suco de laranja

200 g de chocolate meio amargo picado

## MODO DE PREPARO

Coloque as pêras em um refratário retangular médio.

Cubra-as com o açúcar e espalhe por cima a margarina.

Asse em forno preaquecido por 20 minutos e reserve.

Acrescente 3/4 xícara (chá) do suco de laranja ainda quente ao chocolate e misture até obter um molho liso e brilhante.

Regue a calda sobre as pêras e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/30006-pera-ao-molho-de-chocolate-e-laranja.html>