

PÊRAS À BELLE HÉLÈNE

INGREDIENTES

PERAS:

Peras: 6 peras

150 g de açúcar

750 ml de vinho tinto

2 paus de canela

3 cravos-da-índia

Hortelã

MOLHO:

Molho: 500 ml de leite

Essência de baunilha

3 gemas de ovo

75 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Descasque as peras, deixando os topos e as hastes.

Numa panela, coloque o vinho, o açúcar, os paus de canela, os cravos-da-índia e as folhas de hortelã (para que as peras fiquem submersas, use uma panela estreita e alta).

Deixe o vinho ferver, mergulhe as peras e cozinhe por 10 minutos.

Em outra panela, aqueça o leite e a essência de baunilha até ferver.

Em uma tigela, coloque as gemas e vá acrescentando o açúcar aos poucos, mexendo bem. Junte, também aos poucos, o leite quente aos ovos, continuando sempre a mexer.

Despeje esse preparado na panela onde ferveu o leite e leve ao fogo. Mexa por 2 minutos, até o molho engrossar um pouco.

Passo o molho para um recipiente e deixe-o esfriar, destampado, no refrigerador.

Coloque uma pera em cada prato de sobremesa, regue com o molho bem frio e decore com folhas de hortelã.

Você pode fazer esta receita também com peras em calda de vinho, guardando-as na geladeira num frasco fervido e hermético. Neste caso, não precisa fazer o creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38849-peras-a-belle-helene.html>