PURÊ AO MOLHO DE CHOCOLATE E LARANJA

INGREDIENTES

4 peras sem casca e sem semente cortadas ao meio

4 colheres (sopa) de margarina têm que ser 60 g

4 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) de suco de laranja (200 ml)

200 g de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

Coloque as peras num refratário retangular médio.

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

Asse em forno, preaquecido, a 180°C por 20 minutos.

Retire do forno, regue com o suco de laranja e torne a levar ao forno por mais 20 minutos.

Reserve-as.

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

Regue a calda sobre as peras e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43716-pure-ao-molho-de-chocolate-e-laranja.html