

POIRES À BELLE HÉLÈNE

INGREDIENTES

6 pêras, mais para verde que maduras

Suco de 1 limão

1 e 1/2 xícara de vinho branco seco ou poire

1 xícara de chá de água

1 xícara de chá de açúcar

1/2 fava ou 4 gotas de essência de baunilha

1 bastão de canela

3 grãos de pimenta-do-reino branca ou preta

1 boa pitada de noz-moscada

300 g de chocolate amargo ou meio amargo

1 xícara de chá de cozimento das peras

150 ml de creme de leite

1 cálice (50 ml) de poire, licor de cacau ou vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Descasque as pêras mantendo os cabinhos. Retire o fundo de cada uma tirando talo. Em uma panela grande, coloque a água, o açúcar, a fava de baunilha (se usar essência, ela deve ser colocada só depois do cozimento das pêras), a canela, os grãos de pimenta-do-reino e leve ao fogo deixando ferver até dissolver todo o açúcar obtendo uma calda rala. Quando estiver transparente retire do fogo e acrescente o vinho, o suco de limão e coloque as pêras em pé dentro da panela. Tampe a panela e leve-a novamente ao fogo, por aproximadamente 30 minutos, ou até as pêras ficarem macias. Depois de cozidas, acrescente a noz moscada e banhe as peras com ela antes de retirá-las da panela para que esfriem. Reserve. Passe a calda por uma peneira para retirar os resíduos e reserve. Pique o chocolate em pequenos pedaços com uma faca. Derreta o chocolate em banho-maria, quando a água começar a ferver, desligue o fogo e mexa bem o chocolate até que derreta todo por igual. Assegure, acrescente 1/2 xícara da calda reservada e misture bem até obter um molho homogêneo. Depois, acrescente o creme de leite e a bebida alcoólica e continue mexendo até homogeneizar completamente.

Prepare a calda com antecedência, coloque em um recipiente, feche bem e conserve na geladeira.

Na hora de servir, é só quecer no banho-maria ou no micro-ondas. Em uma taça de sobremesa, coloque uma pera, uma bola de sorvete de creme e regue com a calda de chocolate quente e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49762-poiros-a-belle-helene.html>