

# PERA COM CALDA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

3 peras  
150 ml vinho branco suave  
250 ml água  
14 g manteiga  
200 ml creme de leite  
100 g chocolate em pó 50%  
150 g achocolatado

## MODO DE PREPARO

Lave bem as peras, corte

Em uma panela coloque as peras e o vinho

Adicione água até cobri

Coloque em um prato e reserve na geladeira

Flambe a manteiga e o licor em uma frigideira até sair quase todo álcool

Acrescente creme de leite, chocolate em pó e achocolatado e mexa até a cor ficar homogênea

Desligue o fogo, coloque em um recipiente e espere esfriar por 30 minutos

Sirva a pera em um prato e cubra com a calda de chocolate

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/10032-pera-com-calda-de-chocolate.html>