

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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