

Peras Cozidas com Calda de Chocolate

Rendimento: 6 peras



Ingredientes

- 6 peras
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 2 xícaras (chá) de vinho branco
- 2 paus de canela
- 3 cravos da índia
- hortelã a gosto

Calda:

- 2 ½ xícaras (chá) de leite
- essência de baunilha a gosto
- ½ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 3 gemas
- 200 g de chocolate meio amargo picado

Modo de Preparo

Descascar as peras, mantendo as hastes. Em uma panela com o fundo estreito, misturar o **Açúcar Cristal Alto Alegre**, o vinho, a canela, os cravo da índia, as folhas de hortelã e 1 xícara de água. A panela deverá ter um tamanho suficiente para acomodar bem as peras de forma que fiquem cobertas pela mistura de vinho e especiarias. Esperar a mistura de vinho ferver, mergulhar as peras e deixar cozinhar por 10 minutos. Em outra panela, preparar a calda de chocolate. Misturar bem o leite, o **Açúcar Cristal Alto Alegre**, a essência de baunilha e levar ao fogo para ferver. Em uma tigela funda, bater as gemas e despejar sobre elas o leite fervido, mexendo sempre. Voltar essa mistura à panela e levar ao fogo baixo mexendo com uma colher de pau, até tomar consistência, ou seja, até que as costas da colher fiquem cobertas por uma fina camada do creme. Retirar do fogo, acrescentar o chocolate e mexer até derreter completamente. Deixar esfriar. Servir as peras em pratos individuais, regando cada uma com um pouco da calda do cozimento e da calda de chocolate. Decorar com folhas de hortelã.

Tempo de Preparo: 2 horas.