

SURPRESA DE PÊRA COM MOLHO DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

4 pêras descascadas e cortadas em quartos
250 ml de vinho branco
750 ml de água
180g de açúcar
1 estrela de anis
2 cravinhos
1 pau de canela
80g de açúcar
200g de chocolate de culinária partido em pedaços
200 ml de natas
20g de manteiga
80 ml de leite
Manteiga derretida para pincelar
6 folhas de massa filo



Tempo de preparação: 1 hora e 10 minutos
Custo: 4.50 € | Custo por pessoa: 0.75 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/surpresa-pera-molho-chocolate-26933/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o vinho branco, a água, a estrela de anis, os cravinhos, o pau de canela e os 180g de açúcar.
Deixe aquecer até que o açúcar se dissolva.
Adicione as pêras e deixe cozer entre 15 a 20 minutos.
Depois das pêras cozidas, retire-as com uma escumadeira para um prato e deixe arrefecer.
Corte as pêras em pedacinhos.
2. Corte as folhas de massa filo em quatro.
Pincele cada folha com manteiga derretida e sobreponha 4 folhas.
Divida a pêra por cada montinho.
Dobre as partes laterais da massa para dentro e enrole como se fosse um crepe.
3. Coloque os rolinhos num tabuleiro de ir ao forno, previamente untado com manteiga.
Por fim, pincele os rolinhos com manteiga.
Leve ao forno pré-aquecido nos 190° e deixe cozinhar aproximadamente 20 minutos até que a massa fique cozida e estaladiça.
4. Entretanto, faça o molho.
Num tacho, em banho-maria, leve ao lume o chocolate, os 80g de açúcar, o leite e as natas.
Mexe até que tudo fique bem misturado.
Quando o molho estiver homogêneo, adicione a manteiga e misture.
Depois da manteiga derretida, está pronto.
5. Depois dos rolinhos douradinhos, retire-os.
Sirva cada rolinho, quente ou frio com o molho por cima.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com