

BOLO DE PERA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

PARA AS PERAS COZIDAS

6 peras descascadas não muito maduras
150g de açúcar
1 pau de canela
1 casquinha de limão
1 colher de chá de essência de baunilha
80 ml de Vinho do Porto Branco

PARA O BOLO

200g de açúcar
100g de margarina
Raspa de 1 limão
6 ovos
250g de farinha com fermento

PARA A COBERTURA

200g de chocolate para culinária
200 ml de natas



Tempo de preparação: 2 horas

Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-pera-cobertura-chocolate-38566/>

PREPARAÇÃO

1. Para cozer as peras: Num tacho, coloque 700 ml de água, o açúcar, o pau de canela, a casca de limão, a essência de baunilha e o Vinho do Porto Branco.

Mexa e deixe a calda ferver.

2. Junte as peras.

Tape e deixe cozinhar em lume médio durante 20 minutos.

Depois das peras cozidas, retire-as com uma escumadeira para um prato.

Deixe arrefecer um pouco.

Corte as peras em cubinhos e rejeite o caroço.

3. Faça a massa: Numa tigela, coloque a margarina partida em pedaços, a raspa de limão e o açúcar.

Bata até que fique um creme.

Junte os ovos partidos um a um.

Enquanto bate, junte aos poucos a farinha.

Bata tudo até que fique uma massa homogénea.

4. Coloque a massa numa forma com 24 cm de diâmetro sem buraco, previamente untada com margarina e polvilhada com farinha.

Por cima da massa, espalhe os cubinhos de pera.

Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer aproximadamente 1 hora.

Verifique se o bolo está cozido com um palito, retire-o e desenforme.

5. Entretanto, faça a cobertura: Num tacho, leve ao lume as natas e deixe aquecer sem deixar ferver.

Quando as natas estiverem bem quentes, apague o lume, junte o chocolate e mexa.

Por fim, mexa bem com uma vara de arames para que fique um creme liso.

Deixe arrefecer o bolo e o creme durante 15 minutos.

Cubra o bolo com o creme de chocolate.

Depois de frio está pronto a servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!