

# CREME DE ROQUEFORT DE PÊRA



## CONFEÇÃO

1. Descasque as peras e corte em cubos. Deite no fundo de tacinhas.
2. Coloque o queijo roquefort, o queijo ricotta e as natas na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 12 durante 30 seg. Utilizando uma espátula, coloque o creme obtido no centro e misture novamente na velocidade 12 durante 30 seg.
3. Divida a mistura entre os copos altos e coloque no frigorífico. Sirva frio.

## INGREDIENTES

- 300 G PERAS
- 120 G QUEIJO ROQUEFORT
- 150 G QUEIJO RICOTTA
- 20 CL NATAS