

# PÊRAS BÊBEDAS



## INGREDIENTES

- - ENTRE 6 A 10 PÊRAS ROCHA
- - 150GRS DE AÇÚCAR
- - 750ML DE VINHO TINTO DE BOA QUALIDADE
- - PAU DE CANELA
- - CASCA DE LIMÃO

## CONFEÇÃO

1. Descascar as pêras inteiras deixando o pé e cortando a base a direito.  
\_\_\_\_\_
2. Colocar as pêras no cesto de vapor.  
\_\_\_\_\_
3. Na taça colocar o vinho, o açúcar, a casca de limão e o pau de canela.  
\_\_\_\_\_
4. Colocar o cesto dentro da taça.  
\_\_\_\_\_
5. Seleccionar o programa de vapor P1 por 30 minutos.  
\_\_\_\_\_
6. No final do tempo retirar as pêras já cozidas para uma taça e deitar por cima o molho de vinho.  
\_\_\_\_\_
7. Deixar arrefecer um pouco e levar ao frio até à hora de servir.  
\_\_\_\_\_