

PERAS BELLE HÉLÈNE



INGREDIENTES

- 8 PERAS MADURAS
- 1 C. S. DE CHÁ VERDE
- MEIO LIMÃO
- 200 G CHOCOLATE
- 65 G AVELÃS QUEBRADAS
- 50 G AMÊNDOAS LAMINADAS

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C.

2. Descasque as peras e pincele-as com limão para que não fiquem escuras. Corte a base para que se mantenham direitas. Com uma colher retire o coração da pera.

3. Deite 0,7 L de água na taça do robot sem acessório, com o chá verde.

4. Feche a tampa e coloque a panela de vapor com as 6 peras e selecione o programa de vapor P2 durante 20 min. ou em modo manual a 120°C durante 27 min.

5. Entretanto, deite as avelãs e as amêndoas sobre uma folha de papel de cozedura sobre uma placa e leve a cozer no forno durante 10 min. misturando a cada 2 min.

6. Quando as peras estiverem cozidas, reserve a panela de vapor com as peras e guarde a água de cozedura das peras contida no coletor de suco.

7. Deite fora a água da taça com o chá. Lave a taça e coloque o acessório misturador.

8. Adicione o chocolate e 100 g de água de pera. Misture durante 3 min na velocidade 5 a 45°C, e mais 30 s na velocidade 6 a 45°C.

9. Para servir, coloque cada uma das peras em pequenos pratos fundos, regue com o molho de chocolate e polvilhe com frutos secos.
