

Receta de Peras Con Chocolate En Microondas

22 Abr 2014



Buenos días, como el fin de semana parece que va a ser fresquito os dejo este postre que es muy apetitoso y os calentará un poquito los estómagos, se trata de unas deliciosas Peras con Chocolate, espero que os gusten.

Ingredientes

- Peras blanquillas u otra clase (tres o cuatro)
- Chocolate puro fondant (150grs.)
- Agua (seis cucharadas)
- Azúcar (seis cucharadas)

Modo de Preparación

1. Pelar las peras dejándolas el rabito
2. En una fuente para microondas, colocar las peras junto con el azúcar y el agua
3. Meter al microondas y mantener a potencia máxima o 780W, unos siete minutos
4. Cuando estén cocidas, no deshechas, sacarlas y colocar en bols o platos donde se vayan a servir y meter al frigorífico para que se enfríen
5. En un bol pequeño, trocear el chocolate y meterlo al micro para que se funda unos tres o cuatro minutos
6. Moverlo con energía para que le salga el brillo
7. Sacar las peras del frigorífico y rociarlas con el chocolate
8. Servir muy caliente