



# Peras "Bela Helena"

## ingredientes

Para 4 pessoas

- 4 peras Williams médias, maduras e suculentas
- ¼ l de vinho branco doce
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 pau de canela em rama
- 50g de chocolate amargo de boa qualidade
- 1,2dl de natas
- 500g de gelado de baunilha

## preparação

Descasque as peras com uma faca afiada. Corte-as ao meio, na vertical, e tire com cuidado o caroço.

Num tacho, ponha o vinho, o açúcar e a canela. Junte as peras e deixe cozer durante 10 minutos em lume muito brando com o recipiente tapado.

Escorra as peras num coador colocado em cima de uma tigela, para aproveitar todo o líquido da cozedura. Deixe arrefecer.

Ponha quatro pratos ou taças a arrefecer no congelador. Corte o chocolate em pedacinhos e ponha-o a derreter num tacho em banho-maria ou em lume muito brando. Entretanto, misture as natas com o líquido da cozedura das peras. Junte a mistura ao chocolate, mexa e mantenha-a quente.

No momento de servir, corte o gelado de baunilha em cubos iguais. Ponha em cada prato ou taça uma porção de gelado e duas meias peras; cubra com o molho de chocolate quente e sirva imediatamente.

