



Pere al cioccolato

[Del 21/03/2003 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: 4 pere sciroppate, 2 cucchiaini di mandorle dolci, 200 g di cioccolato fondente, 30 g di burro, 1 gocchetto di liquore di frutta.

Scottare le mandorle in acqua bollente e poi spellarle. Farle leggermente tostare in forno poi tagliarle a lamelle. Tagliare in due le 4 pere e disporne due metà per ogni coppa; fare sciogliere a bagnomaria il cioccolato insieme al burro e versarlo sulle pere; bagnare con il liquore; disporre le lamelle di mandorle a mò di decorazione.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]