

Ingredienti

2 1/2 bicchieri di acqua

4 pere

220g di zucchero

50ml di acqua

120g di cioccolato

50g di panna fresca

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestive al Cioccolato al Latte

Preparazione

Sciogliete lo zucchero con due bicchieri e mezzo di acqua.

Pulite le pere rimuovendo la buccia e lasciando intatto il torsolo.

Quando il pentolino con acqua e zucchero bolle, immergetevi le pere e lasciate cuocere a fuoco moderato per una ventina di minuti.

Poi prelevate le pere dal pentolino e fatele asciugare su carta assorbente.

Avvolgetele con una pellicola trasparente e fate riposare le pere in frigorifero per almeno un’ora.

Ponete il cioccolato tritato grossolanamente in una ciotola e versateci sopra 50ml di acqua calda, poi fate fondere mescolando con una frusta manuale.

Infine, unite la panna tiepida e conservate questa salsa da parte.

In ogni piattino adagiate due biscotti McVitie’s Digestive al Cioccolato al Latte e una pera che coprirete con la salsa al

cioccolato e decorate con la panna.

Ed ecco che le pere al cioccolato sono pronte per essere servite e gustate.

http://marcelayz.wordpress.com/2013/05/05/pere-al-cioccolato/