



Bimby: Pere Helene - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr x 6: 6 pere da 200 g l'una, succo e scorza di un limone, 250 g di zucchero, un chiodo di garofano, un pizzico di cannella. Per la salsa al cioccolato:

2 cucchiaini di fecola, 20 g di cacao amaro, un cucchiaino di zucchero, 150 g di cioccolato fondente, 150 g di latte o panna.

Preparazione: Inserire nel boccale 500 g d'acqua, zucchero, scorza di limone, chiodo di garofano e cannella: 6 min varoma vel 1. Nel frattempo sbucciare le

pere, lasciando il picciolo, irrorarle con succo di limone e disporle in piedi nel varoma. Quando l'acqua bolle, posizionare il varoma sul boccale: 15 min varoma

vel 1. Terminata la cottura togliere le pere dal varoma e disporle in un piatto da portata. Togliere lo sciroppo rimasto nel boccale e metterlo da parte. Preparare

la salsa: inserire nel boccale asciutto il cioccolato fondente: 3 sec vel turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 7 min 80°C vel 2. Versare la salsa sulle pere e

servirle fredde con una pallina di gelato alla vaniglia.

NOTE: Lo sciroppo di cottura rimasto, potete utilizzarlo come base per qualunque tipo di sorbetto. Se le pere fossero più grosse, aumentate il tempo di cottura di una decina di minuti.

eCucinando.it