



Pere in crosta di sfoglia

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Dolce
- 170 ml di Panna
- 6 Pere
- 220 g di Cioccolato fondente
- 1 Uovo

Preparazione

1. Sbucciate le pere e dal basso praticate un piccolo foro in modo da eliminare i semi interni, ma mantenete il picciolo. Preriscaldate il forno a 200°C, preparate una teglia con la carta forno, srotolate la sfoglia e fatela a strisce lunghe e con ogni striscia ricoprite la pera, partendo dalla base e poi spennellate il tutto con un uovo sbattuto e una spolverata di zucchero granulato. Fate cuocere per 20 minuti circa. Tritate il cioccolato, scaldare la panna e versarla sul cioccolato e mescolare, finché non sarà ben sciolta e versatela sulle pere appena sfornate

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 35

👤 4 4 persone