



Dolce di Pera al Cioccolato

Çikolatalı Armut Tatlısı



4 pere
8 cucchiai di zucchero
1 pacco di cioccolato
1,5 bicchieri di burro

- # Le pere si sbucciano e si tagliano in due poi si levano i semi.
- # Alla sopra si mette un cucchiaio di zucchero poi si filano nel sacchetto di forno. Poi il sacchetto si chiude bene dopo dal fondo si fa tagliata.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi circa per 25 minuti.
- # In questo momento nella ciotola di sugo si mettono burro e cioccolato si sciogliono solo fuoco medio con miscelare.
- # Le pere cucinate si mettono nel piatto da servire alla sopra si condivide dalla miscelata di cioccolato e servirsi dopo aver freddato.

Nota: Si preferisce di mettere prima il cioccolato nelle piatte perché non rimane liquido.