

PERE SCIROPATE AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 6 pere,
- zucchero,
- cioccolato di copertura per la salsa.

Sbucciate le pere, che dovranno essere belle e di forma allungata come le kaiser, lasciando loro il picciolo.

Fatele cuocere in acqua e zucchero e tenetele al caldo fino al momento di servirle.

Fate sciogliere in pochissima acqua del cioccolato di copertura e servite poi le pere ritte nell coppe e coperte di salsa di cioccolato.

Potete anche mettere fondo alla coppa un savoiardo tagliato a metà e bagnato nel liquore.