

# Postre de pera y tres chocolates



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/postre-de-pera-y-tres-chocolates>

## Preparación

Picar en dados pequeños las peras en conserva, repartiendo en 4 vasitos una y media. Seguidamente derretir en el microondas a potencia baja, de unos 400 W e intervalos de un minuto, el chocolate negro con tres cucharadas de crema de leche. Remover para mezclar y repartir entre los cuatro vasitos por encima de las peras. Meter en el congelador. Repetir la misma operación con los otros dos chocolates, pero en esta vez añadir a cada uno dos cucharadas de crema de leche. Primero la cobertura de chocolate blanco y después la de chocolate con leche, metiendo como antes en el congelador los vasos entre capa y capa. Terminar con la cobertura de chocolate con leche y espolvorear con almendra picada. Servir a temperatura ambiente. Disfrute!  
Fuente: <http://www.directoalpaladar.com/>



## Ingredientes

- 6 Peras en conserva
- 150 gramo/s Chocolate negro
- 100 gramo/s Chocolate blanco
- 100 gramo/s Chocolate con leche
- 7 cucharada/s Crema de leche
- 1 poco Almendras picadas para decorar

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Frutas, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre