

Peras con corazón de chocolate

Ingredientes

- 30 gr. de azúcar
- 2 cucharaditas de azúcar vainillado
- 150 gr. de nata fría, del 30-35% de contenido graso
- 2 peras maduras, peladas
- 4 trozos de chocolate negro (40gr.)
- 500 gr. de agua



Preparación

1. Vierta el azúcar y el azúcar vainillado en el vaso frío y mezcle durante **10 seg./vel. 8**.
2. **Coloque la mariposa.**
3. Añada la nata fría, móntela a **vel. 3** hasta alcanzar el grado de firmeza deseado. Vierta la nata montada en un cuenco y póngalo en el frigorífico
4. **Retire la mariposa.**
5. Corte las peras por la mitad, quíteles las semillas y colóquelas dentro del recipiente Varoma. Coloque un trozo de chocolate en el centro de cada mitad de pera.
6. Vierta el agua en el vaso, ponga el Varoma en su posición y programe **18 min./Varoma/vel. 1**
7. Deje enfriar las peras y sírvalas tibias con la nata montada.

SUGERENCIAS

Como variante más ligera, sirva las peras solo con chocolate. El tiempo de cocción depende del grado de madurez de las peras y de su temperatura.