

## MANZANAS y PERAS AL VAPOR



### INGREDIENTES:

#### Peras con corazón de Chocolate

- 30 gr. azúcar
- 2 cucharaditas de azúcar vainillado
- 150 gr. nata fría 35% materia grasa
- 2 peras maduras peladas
- 4 trozos de chocolate negro (40gr.)

#### Manzanas

- 2 manzanas peladas
- 1 cucharadita de Azúcar moreno
- 1 cucharadita de canela
- Papel Aluminio

### PREPARACIÓN:

#### Peras

- Vierta el azúcar y el azúcar vainillado en el vaso frío y mezcle durante **10 seg /Vel 8**
- **Coloque la mariposa**
- 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

- **Retire la mariposa**
- Corte las peras por la mitad, quíteles las semillas y colóquelas sobre un trozo de papel de aluminio. Coloque un trozo de chocolate en el centro de cada mitad de pera. Haga un paquete y colóquelo en el recipiente Varoma

### **Manzanas**

- Corte las manzanas en láminas, colóquelas encima de papel de aluminio y espolvoree con el azúcar moreno y la canela. Haga un paquete y colóquelo en el recipiente Varoma
- Vierta el agua en el vaso, ponga el Varoma en su posición y programe **18 min / Varoma / Vel 1**
- Deje enfriar las peras y sírvalas tibias con la nata montada

### **COMENTARIOS/TRUCOS:**

- **Como variante más ligera sirva las peras sólo con el chocolate.**
- **El tiempo de cocción al vapor , dependerá del grado de madurez de las peras**