

## CRUMBLE DE PÊRA ROCHA COM CHOCOLATE QUENTE

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

#### Crumble de Pêra:

6 pêras Rocha grandes  
250 g de farinha  
250 g de manteiga à temperatura ambiente  
250 g de açúcar

Açúcar q.b.

Canela q.b.

#### Ganache de Chocolate:

200 g de chocolate  
200 g de natas  
100 g de leite

### PREPARAÇÃO

Descasque as pêras e corte-as em pedaços. Passe as pêras já cortadas para um tabuleiro de forno e tempere-as com um pouco de canela e açúcar.

Numa taça, misture a farinha, a manteiga e o açúcar até obter uma espécie de migalhas. Coloque esta mistura por cima das pêras e leve ao forno pré-aquecido a 190 ° C, durante 20 minutos, aproximadamente.

Para preparar a ganache de chocolate, coloque o chocolate num tacho e deixe que derreta em lume muito brando. À parte, aqueça as natas e o leite. Quando a mistura de natas e leite estiver quente, junte, pouco a pouco e sem parar de mexer, ao chocolate já ligeiramente aquecido. Mexa muito bem sem deixar levantar fervura. Retire do lume e reserve morno.

Retire o crumble do forno. Sirva o crumble de pêras Rocha com a ganache de chocolate.

