

Pere ripiene al cioccolato

Ingredienti per 4 persone

- .4 pere
- .100 g di cioccolato fondente o 3 cucchiaini di cacao amaro
- .50 g di amaretti sbriciolati
- .1 bicchierino di liquore all' amaretto
- .50 g di uvetta
- .20 g di cocco grattugiato
- .4 cucchiaini di zucchero
- .zucchero a velo

Procedimento

- .Lavate le pere, sbucciatele e tagliatele a metà, togliete i semi e le parti interne più legnose.
- .Scavatele per far posto al ripieno.
- .Fate ammorbidire per circa 10 minuti l' uvetta nel liquore all' amaretto.
- .In una ciotola mescolate gli amaretti sbriciolati, unite il cioccolato fondente sciolto al microonde (o il cacao setacciato se preferite).
- .Aggiungete il cocco, lo zucchero e infine l' uvetta strizzata.
- .Bagnate con il liquore in cui avete ammollato l' uvetta, fino ad ottenere un impasto umido ma non troppo.
- .Mescolate bene, farcite le pere con un cucchiaino di ripieno.
- .Ponete le pere in forno a 180° per circa 35- 40 minuti.
- .Una volta sfornate spolverizzate con zucchero a velo e cocco grattugiato.

"Per i vostri bambini, ammolate l' uvetta nell' acqua e bagnate il ripieno con un goccio di latte!"

