

- Pêras com Especiarias -

Ingredientes:

- 12 pêras
- 500g açúcar
- Água

Especiarias em grão (meia colher de café de cada especiaria):

- pimenta preta
- pimenta rosa
- pimenta branca
- pimenta verde
- pimenta da Jamaica
- cominhos
- anis estrelado
- zimbro
- cardamomo
- sementes de coentros
- mostarda
- erva-doce (sementes)



Modo de preparação:

Introduzir as pêras, a água, o açúcar e todas as especiarias numa panela e deixar cozinhar em lume brando até formar uma espuma. Sirva com uma bola de gelado de natas.