

PERAS FANTASMAS PARA HALLOWEEN



Ingredientes

- 3 Tazas de agua
- 50 gr. de Sucralosa en polvo
- 1 Rama de canela
- 6 Peras medianas y peladas
- 6 Chip de chocolate 15 gr aprox.
- 12 Clavos de olor
- 1 Tarro chico de crema NESTLÉ®

Preparación

- 1- En una olla mediana, hierva la cantidad de agua indicada junto con la Sucralosa y la rama de canela, hasta formar un almíbar. Introduce las peras con cuidado y da cocción a fuego medio durante 10 minutos o bien hasta ablandar. Una vez listas, retira las peras del almíbar y reservalas en un plato hasta enfriar.
- 2- Una vez que las peras estén frías, ubica dos clavos de olor para los ojos y con los chips de chocolate dispone la boca sobre estas. Luego en un plato extendido, coloca las peras fantasmas, acompañadas con dos cucharadas de crema en tarro NESTLÉ®, sirve de inmediato y disfruta.



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	147 Kcal
Proteínas:	1.3 g
Grasa Total:	7.0 g
Colesterol:	18 mg
H. de Carbono:	21.9 g
Fibra Dietética:	5 g
Sodio:	11 mg