





Gruszka w syropie

Wyborny deser z dodatkiem czekolady i liści mięty.

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 4 obrane gruszki
- 2 laski cynamonu kora
- 200 g cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 6 goździków
- 3 łyżki świeżej mięty
- Pół cytryny
- 200 g gorzkiej czekolady
- 100 ml soku pomarańczowego



Wykonanie:

1. Do naczynia Crock-Pot wsyp cukier i rozpuść na poziomie HIGH.
2. Dodaj gruszki i wodę, ok. 1,5 l tak, aby przykryć gruszki.
3. Dodaj kolejno goździki, cyjamon, miętę, sok z cytryny możesz dodać także mąkę ziemniaczaną, aby zagęścić zalewę.
4. Gotuj 2 godziny w wolnowarze Crock-Pot na poziomie HIGH.
5. Czekoladę przełóż do worka cukierniczego, dodaj sok z pomarańczy, zawiąż szczelnie i wrzuc do wrzątku osobne naczynie, aby czekolada się rozpuściła - wymieszaj.
6. Na talerz wylej syrop z Crock-Pota, następnie połóż gruszkę. Owoc polej czekoladą.

Całość udekoruj listkami mięty.