

## Dessert e merende

# Pere alla crema di yogurt e Nesquik

Difficoltà 3

---

## Ingredienti per 4 persone

4 pere Williams  
200 g di yogurt bianco magro  
1 arancia  
4 cucchiari di Nesquik  
granella di nocciole o amaretti  
stecca di cannella  
25gr. di zucchero  
Nesquik Squeeze per guarnizione

---

## Tempo

5 minuti per la preparazione + 2 ore per la cottura

---

## Preparazione

Sbucciamo le pere e disponiamole in una casseruola di media altezza.

Aggiungiamo acqua fino a coprirle quasi interamente, aggiungiamo mezza arancia lavata e poi tagliata a fette con la buccia, lo zucchero e la stecca di cannella.

Portiamo ad ebollizione e lasciamo cuocere a fuoco lento per circa 2 ore. Una volta cotte le pere. Togliamo dalla casseruola e lasciamole raffreddare su un piatto o su un panno assorbente.

Per la crema allo yogurt, versiamo in un recipiente lo yogurt e amalgamiamolo bene con il Nesquik.

Impiattiamo la pera con la crema allo yogurt e spolveriamo con della granella di nocciole o degli amaretti sbriciolati.

Aggiungiamo a piacere lo sciroppo di cacao magro Nesquik Squeeze sulla pera.