



Tumore al seno: anni per vivere, anni da vivere

## Zuppa calda di pere e cioccolato

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 pere William  
200 g di cioccolato fondente 80%  
1 bicchiere di acqua  
50 g di zucchero semolato  
1 bicchiere di latte di soia  
succo di ½ limone  
menta fresca q.b.  
1 arancia  
cannella in stecche q.b.

**Tempo di preparazione:** 20 minuti

**Difficoltà:** facile

**Il consiglio dello chef:** cambiare il tipo di cioccolato a seconda dei gusti.

### PREPARAZIONE

Frullare le pere con il succo di limone, unirle allo sciroppo ottenuto con acqua e zucchero.

Scaldare il latte di soia e unire il cioccolato con la menta.

**Composizione:** in una coppa di vetro, disporre nella base la salsa al cioccolato, unire la zuppa di pere, le arance, la menta e la cannella.

