

BRIGADEIRÃO

INGREDIENTES:

1 RECEITA DE LEITE CONDENSADO DIET
1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE DESNATADO
3 COLHERES (SOPA) DE CACAU EM PÓ
1 COLHER (SOPA) DE AMIDO DE MILHO
3 GEMAS
3 CLARAS EM NEVE
½ XÍCARA (CHÁ) DE CHOCOLATE GRANULADO DIET
1 COLHER (CHÁ) DE MARGARINA LIGHT PARA UNTAR A FÔRMA

PREPARO:

BATA NO LIQUIDIFICADOR O LEITE CONDENSADO, O LEITE DESNATADO, O CACAU EM PÓ, A MARGARINA, O AMIDO DE MILHO E AS GEMAS.

TRANSFIRA A PREPARAÇÃO DO LIQUIDIFICADOR PARA UM RECIPIENTE E JUNTE AS CLARAS EM NEVE DELICADAMENTE, PARA QUE NÃO PERCAM O VOLUME.

COLOQUE A MISTURA EM UMA FÔRMA DE FURO CENTRAL, UNTADA COM MARGARINA E ASSE EM BANHO-MARIA POR 50 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

DESENFORME QUANDO ESTIVER MORNTO, DECORE COM O CHOCOLATE GRANULADO DIET E SIRVA GELADO.

TEMPO DE PREPARO: 1 HORA

Fonte: ANAD