

CREME DE BAUNILHA COM MORANGOS

INGREDIENTES

CREME DE MORANGOS:

250G DE MORANGOS PICADOS
1 COLHER (SOBREMESA) DE **ADOÇANTE STEVA PLUS LOWÇUCAR**
1 EMBALAGEM DE GELATINA EM PÓ VERMELHA SEM SABOR (12G)
5 COLHERES (SOPA) DE ÁGUA
1 EMBALAGEM DE CREME DE LEITE LIGHT (200G)

CREME DE BAUNILHA:

250ML DE LEITE DESNATADO
1 GEMA
1 COLHER (SOBREMESA) DE **ADOÇANTE STEVA PLUS LOWÇUCAR**
5 GOTAS DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
2 COLHERES (SOPA) DE LEITE DESNATADO EM PÓ

MODO DE PREPARO

CREME DE MORANGOS: LEVE AO FOGO BAIXO POR 5 MINUTOS OS MORANGOS E O ADOÇANTE, RETIRE DO FOGO E JUNTE O CREME DE LEITE. HIDRATE A GELATINA COM A ÁGUA E JUNTE À PREPARAÇÃO. MEXA BEM ATÉ QUE A GELATINA DISSOLVA (A MISTURA DE MORANGOS DEVE ESTAR BEM QUENTE) E RESERVE.

CREME DE BAUNILHA: LEVE AO FOGO O LEITE, A GEMA, O ADOÇANTE, A ESSÊNCIA DE BAUNILHA E O LEITE EM PÓ. MEXA EM FOGO BAIXO ATÉ ENGROSSAR E DEIXE AMORNAR.

MONTAGEM: EM TAÇAS, ALTERNE CAMADAS COM OS CREMES E FATIAS DE MORANGO.

RENDIMENTO: 2 TAÇAS DE 455G

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO:

CALORIAS: 333,1KCAL
CARBOIDRATOS: 29,1G
PROTEÍNAS: 16G
LIPÍDEOS: 17,3G

Fonte: ANAD