

## **CREME DE CHOCOLATE DIET**

### **INGREDIENTES:**

6 COLHERES (SOPA) DE ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ, PRÓPRIO PARA FORNO E FOGÃO

4 COLHERES (SOPA) DE ACHOCOLATADO EM PÓ DIET

1 ENVELOPE DE GELATINA INCOLOR SEM SABOR

2 XÍCARAS (CHÁ) DE LEITE DESNATADO

3 GEMAS

1 COLHER (CHÁ) DE BAUNILHA

3 CLARAS

### **MODO DE PREPARO:**

1. EM UM RECIPIENTE, MISTURE 2 COLHERES (SOPA) DE ADOÇANTE, O ACHOCOLATADO DIET E A GELATINA. JUNTE O LEITE AOS POUÇOS BATENDO COM UM BATEDOR DE ARAME.
2. LEVE AO FOGO EM BANHO-MARIA POR 5 MINUTOS (SEM FERVER). RETIRE 1/2 XÍCARA (CHÁ) DESSE CREME, JUNTE AS GEMAS E MEXA VIGOROSAMENTE COM UM BATEDOR OU UM GARFO.
3. COLOQUE DE VOLTA NA PANELA E COZINHE NOVAMENTE EM BANHO-MARIA POR 5 MINUTOS. JUNTE A BAUNILHA E DEIXE ESFRIAR. BATA AS CLARAS EM NEVE, ACRESCENTANDO O ADOÇANTE RESTANTE E BATA ATÉ O PONTO DE SUSPIRO.
4. ACRESCENTAR À MISTURA DE CHOCOLATE JÁ FRIA E MISTURE BEM. COLOQUE EM TAÇAS, CUBRA E LEVE À GELADEIRA ATÉ QUE FIQUE FIRME. DECORE A GOSTO.

**PESO POR PORÇÃO:** 100G.

*Fonte: ANAD*