

## **PAVÊ DE CAFÉ DIET**

### **INGREDIENTE:**

100G. DE MARGARINA LIGHT

**1 RECEITA DO LEITE CONDENSADO DIET\***

1 COLHER (SOPA) DE ACHOCOLATADO DIET

1 COLHER (SOPA) DE CAFÉ SOLÚVEL

1 ENVELOPE DE GELATINA INCOLOR E SEM SABOR (12 G.)

1/2 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE DESNATADO

1 PACOTE DE BISCOITO SABOR LEITE DIET (200 G.)

### **COBERTURA:**

1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE DESNATADO

1 COLHER (SOPA) DE AMIDO DE MILHO

4 COLHERES (SOPA) DE ACHOCOLATADO DIET

### **MODO DE PREPARO:**

1. NO LIQUIDIFICADOR, BATA A MARGARINA, O LEITE CONDENSADO, O ACHOCOLATADO E O CAFÉ SOLÚVEL. HIDRATE A GELETINA NO LEITE E DISSOLVA-A NO MICROONDAS OU EM BANHO MARIA.
2. JUNTE A GELATINA À MISTURA DO LIQUIDIFICADOR. COLOQUE EM UM RECIPIENTE E LEVE À GELADEIRA ATÉ FORMAR UM CREME.
3. FORRE UMA FÔRMA TIPO BOLO INGLÊS (22 X 10 CM) COM PAPEL ALUMÍNIO. MISTURE O LEITE COM O ACHOCOLATADO E MOLHE OS BISCOITOS NESSA MISTURA.
4. **MONTAGEM:** MONTE O PAVÊ NA FÔRMA DE BOLO INGLÊS, ALTERNADO OS BISCOITOS E O CREME.
5. **COBERTURA:** LEVE AO FOGO O LEITE E O AMIDO DE MILHO ATÉ ENGROSSAR. RETIRE DO FOGO, JUNTE O ACHOCOLATADO E MISTURE BEM. ESPERE ESFRIAR E CUBRA O PAVÊ.
6. DECORE COM RASPAS DE CHOCOLATE E FOLHAS DE HORTELÃ.

**PESO POR PORÇÃO:** 70G.

*Fonte: ANAD*