

## **PICOLÉ DE CHOCOLATE**

### **INGREDIENTES:**

2 COPOS (500 ML.) DE LEITE DESNATADO

1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE EM PÓ

1/2 XÍCARA (CHÁ) DE ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ, PRÓPRIO PARA FORNO E FOGÃO

1 COLHER (SOPA) DE MARGARINA LIGHT

250G. DE CREME DE LEITE LIGHT

1/2 XÍCARA (CHÁ) DE ACHOCOLATADO DIET

### **MODO DE PREPARO:**

1. NO LIQUIDIFICADOR, COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES PELA ORDEM, BATA-OS POR 3 MINUTOS. TIRE DO LIQUIDIFICADO E ESPERE BAIXAR A ESOUMA QUE SE FORMOU.
2. COLOQUE O CREME DE CHOCOLATE EM FÔRMINHAS PRÓPRIAS PARA PICOLÉ COM CAPACIDADE DE 75 ML..
3. CUBRA COM PAPEL ALUMÍNIO, FAÇA UM CORTE BEM PEQUENO COM UMA FACA DE PONTA NO MEIO DE CADA PICOLÉ.
4. COLOQUE O PALITO PARA SORVETE EM CADA CORTE. LEVE A FÔRMA AO FREEZER POR 12 HORAS.

**PESO POR PORÇÃO:** 60G.

**DICA:** PARA DESENFORMAR OS PICOLÉS, MERGULHE RAPIDAMENTE CADA FORMINHA NA ÁGUA FRIA, TOMANDO CUIDADO PARA QUE NÃO ENTRE ÁGUA NO SORVETE.

*Fonte: ANAD*