

SALAMINHO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES:

100G. DE BISCOITO DOCE DIET TRITURADO

1 XÍCARA (CHÁ) DE ACHOCOLATADO DIET

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

50G. DE MARGARINA LIGHT

1 CLARA

50G. DE NOZES PICADAS GROSSEIRAMENTE

MODO DE PREPARO

EM UM RECIPIENTE, COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES. MISTURE BEM COM AS MÃOS ATÉ OBTER UMA MASSA HOMOGÊNEA. ABRA UMA FOLHA DE PAPEL ALUMÍNIO E COLOQUE A MASSA NO CENTRO.

ENROLE NO FORMATO DE UM SALAME. LEVE AO FREEZER POR, NO MÍNIMO, 3 HORAS. RETIRE E CORTE EM FATIAS. SIRVA A SEGUIR.

DICA:

CONSERVE SEMPRE NO FREEZER ESTA SOBREMESA.

Fonte: ANAD