

TAÇA CREME DE MORANGO

INGREDIENTES:

1 EMBALAGEM DE PUDIM DIET SABOR MORANGO
1 EMBALAGEM DE PUDIM DIET SABOR COCO
800ML. DE LEITE DESNATADO
500G. DE MORANGOS SECOS
2 COLHERES (SOPA) DE ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ, PRÓPRIO PARA FORNO E FOGÃO
100G. DE BISCOITO WAFER SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR SABOR CHOCOLATE (PICADO)
2 COLHERES (SOPA) DE COCO FRESCO RALADO

MODO DE PREPARO:

1. PREPARE OS PUDINS DE MORANGO E COCO SEPARADAMENTE, UTILIZANDO 400ML. DE LEITE DESNATADO PARA CADA UM E PROCEDENDO DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM.
2. RESERVE-OS CADA UM EM UM RECIPIENTE.
3. LAVE OS MORANGOS, SEQUE-OS E PIQUE-OS EM QUATRO, RESERVANDO 1 UNIDADE INTEIRA PARA DECORAR. POLVILHE O ADOÇANTE SOBRE OS MORANGOS PICADOS E RESERVE.
4. DISTRIBUA O PUDIM DE MORANGOS NO FUNDO DE UMA TAÇA GRANDE. ACOMODE OS MORANGOS PICADOS E O WAFER ESFARELADO. CUBRA COM O PUDIM DE COCO.
5. POLVILHE O COCO RALADO E DECORE COM O MORANGO RALADO E DECORE COM O MORANGO RESERVADO, CORTANDO EM LEQUE.

Fonte: ANAD