

BOMBOM DE CHOCOLATE DIET NUTRIS

Ingredientes: 400g de chocolate Diet Nutris, 50g de xérem de castanha.

Modo de preparo: Derreter o chocolate, resfriar (no mármore ou em vasilha com água), deixando em 28º e aquecer para moldar. Acrescentar o xerém de castanha e colocar em forminhas. Levar para gelar até cristalizar.

SOBREMESA DIET

Ingredientes: 2 potes de iogurte natural desnatado, 100g de morango, 1 colher (sobremesa) de gelatina hidratada, adoçante culinário (opcional).

Modo de preparo: Bater o iogurte com os morangos, juntar a gelatina hidratada e colocar em taças. Levar à geladeira até ficar consistente. Colocar o ganache de chocolate e decorar com morango.

GANACHE DE CHOCOLATE

Ingredientes: 300g de chocolate, 50g de creme de leite light.

Modo de preparo: Derreter o chocolate e acrescentar o creme de leite. Deixar esfriar.

