

SOBREMESA DE MORANGOS COM GANACHE

INGREDIENTES:

- 1 caixinha (200g) de creme de leite light
- 200 gramas de chocolate ao leite dietético picado
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 3 xícaras de chá de morangos cortados em fatias
- Folhinhas de hortelã para enfeitar



MODO DE PREPARO:

Coloque o creme de leite, o chocolate e a baunilha em uma tigela e leve ao fogo em banho-maria até derreter bem e formar um creme.

Espere esfriar. Vá alternando os morangos com o creme frio em um recipiente grande. Leve a geladeira até a hora de servir. Se quiser, enfeite com hortelã fresca.

RENDE:

08 porções

VALOR NUTRICIONAL POR PORÇÃO:

Cal: 188 / Carboidratos: 19g / Proteínas: 3g / Gorduras totais: 13g