



# Doces e Sobremesas Zero

# PÃO DE MEL LOW CARB

## INGREDIENTES

- 3 Ovos
- 80g de Manteiga
- 5 Colheres (sopa) de Farinha de Amêndoas
- 3 Colheres (café) de Cacau em pó
- 3 Colheres (sopa) de Xilitol
- 1 Pitada de Gengibre
- 1/2 Colher (chá) de Canela em pó
- 4 Colheres (sopa) Creme de Leite Light
- 1 Colher (sopa) Fermento Pó
- Pasta de Amendoim Integral Sem Açúcar a gosto

## MODO DE PREPARO

- Bata bem os ovos no liquidificador.
- Adicione a manteiga, a farinha de amêndoas, o cacau em pó, o adoçante, o gengibre, a canela em pó e o creme de leite e bata bem até obter uma mistura homogênea.
- Adicione o fermento em pó e misture levemente.
- Disponha a massa em forminhas e leve para assar em forno préaquecido a 200°C por aproximadamente 20 minutos.
- Corte o bolinho no meio e recheie com a pasta de amendoim.
- Levar para geladeira por cerca de 2 horas ou até firmar.



Rendimento  
8 Porções



M. de Preparo  
40 Minutos



# CALDA DE CHOCOLATE PARA BOLOS

## INGREDIENTES

- 1 xíc Leite (de sua preferência)
- 4 colher Sopa de Achocolatado Diet (Opcional)
- 2 colher sopa Cacau em pó
- 2 colher sopa de Manteiga ou Óleo de Coco

## MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela. •Leve ao fogo baixo e espere levantar fervura para a calda engrossar. •Vá mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela. •A calda vai reduzir de volume. •Prontinho!



Rendimento  
**10** Porções



M. de Preparo  
**15** Minutos



# LEITE CONDENSADO DE COCO

## INGREDIENTES

- 500ml de Leite de Côco
- 2 Colheres (sopa) de Xilitol
- 1 Colher (chá) de Essência de Baunilha
- 1/8 Colher (chá) de Goma Xantana (só a pontinha da colher)

## MODO DE PREPARO

- Misture em uma panela o leite de coco, a essência de baunilha, a goma xantana e o adoçante.
- Leve ao fogo e mexa bem até levantar fervura e o fundo da panela começar a aparecer quando passar a colher.
- Retire do fogo e mexa por mais um minuto.
- Sirva em seguida e Boa Refeição.



Rendimento  
**4** Porções



M. de Preparo  
**30** Minutos



# BOMBOM COM GENGIBRE

## INGREDIENTES

- 500g de Chocolate 80% Cacau Derretido
- 1 Colher (sopa) de Gengibre Picado
- 1 Xícara (chá) de Adoçante Culinário



Rendimento  
10 Porções



M. de Preparo  
55 Minutos

## MODO DE PREPARO

- Coloque o adoçante em uma panela e pingue água até que vire uma pasta.
- Leve ao fogo brando por cerca de 5 minutos.
- Acrescente o gengibre nesta calda e deixe cozinhar mexendo sempre até cristalizar.
- Depois que secar completamente retire do fogo.
- Misture o chocolate derretido e o gengibre e distribua em formas próprias para bombons.
- Leve a geladeira para descansar por 2 horas.
- Retire da geladeira e desenforme.
- Sirva em seguida e Boa Refeição



# BRIGADEIRO TRUFADO SAUDÁVEL

## INGREDIENTES

- 100g de chocolate 80% cacau em barra
- 1 xícara de chá de creme de leite light fresco
- 2 colheres de sopa de xilitol

## MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela e leve em fogo baixo, sem parar de mexer até desgrudar do fundo da panela.
- Espere esfriar e leve para a geladeira por pelo menos duas horas até ficar com a consistência firme e no ponto de enrolar.
- Pode comer de colher, rechear bolos ou enrolar. (Para enrolar: Finalize no cacau em pó ou nibs de cacau).



Rendimento  
**4** Porções



M. de Preparo  
**50** Minutos



# PUDIM DE PAÇOCA ZERO

## INGREDIENTES

- 50 ml de água morna
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 250ml de leite vegetal
- 1/4 xícara de xilitol
- 1/4 de pasta de amendoim integral (sem açúcar)
- 2 gotas de essência de baunilha (opcional)

## MODO DE PREPARO

- Faça a gelatina com a água morna, como mostra na própria embalagem.
- Depois misture tudo no liquidificador e leve na geladeira até ficarem com uma consistência boa.
- Use forminhas de silicone, caso precise, unte com óleo de coco.
- **Opcional:** pedacinhos de paçoquinha diet por cima.



Rendimento  
4 Porções



M. de Preparo  
50 Minutos



# CHURROS CREMOSO FÁCIL

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite desnatado ou vegetal ou água
- 2 colheres de sopa bem cheias de manteiga
- 3 colheres de sopa cheias de xilitol
- 2 xícaras de farelo de aveia



Rendimento  
4 Porções



M. de Preparo  
50 Minutos



## MODO DE PREPARO

- Em uma panela em fogo médio adicione o leite, a manteiga e o xilitol e deixe levantar fervura, assim levantar adicione as duas xícaras de farelo de aveia e misture muito bem por 5 minutos.
- Espere ela esfriar bem e sove ela por 2 minutos até esfriar.
- Pegue pedaços da massa e faça formato de “cobrinhas”, se você tiver aquele aquele moldador de churros melhor ainda, faça até acabar a massa.
- Unte um tabuleiro com manteiga e pré-aqueça o forno à 180 graus, disponha todos os churros na assadeira e leve ao forno, de 5 em 5 minutos abra pra virar até ficar dourado, quando sair do forno passe ele em uma mistura de xilitol + canela.
- Para a ganache: 100 gramas de chocolate 80% derretido misturado com 50 gramas de creme de leite light.

# BROWNIE CREMOSO FÁCIL

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1/2 xícara + 2 colheres de sopa de xilitol
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 100 gramas de chocolate 80% cacau derretido (chocolate em barra)

## MODO DE PREPARO

- Bata os ovos com o xilitol na batedeira até ficar bem espumoso, derreta a manteiga com o chocolate e junte na mistura de ovos, mexa bem.
- Adicione o cacau em pó e mexa novamente, se quiser pique mais chocolate e adicione na massa.
- Unte uma forma com manteiga e jogue a mistura, asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 25 minutos.
- Sirva em seguida e Boa Refeição!



Rendimento  
4 Porções



M. de Preparo  
50 Minutos



# BROWNIE TRUFADO

## FÁCIL

### INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1/2 xícara + 2 colheres de sopa cheias de xilitol
- 1 xícara de cacau em pó •3 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 200 gramas de chocolate (em barra) 80% derretido
- 1 caixinha de leite condensado zero açúcar

### MODO DE PREPARO

- Bata os ovos com o xilitol na batedeira até ficar bem espumoso, derreta a manteiga com o chocolate e junte na mistura de ovos, mexa bem, adicione o cacau em pó e mexa novamente.
- Unte uma forma com manteiga e jogue metade da mistura, jogue o leite condensado e espalhe.
- Jogue o restante da massa do brownie e asse em forno pré-aquecido à 180 graus por 25 minutos. Sirva em seguida e boa refeição!



Rendimento  
**4** Porções



M. de Preparo  
**50** Minutos



# COCADINHA LOW CARB

## INGREDIENTES

- 1 caxinha de leite condensado zero açúcar
- 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de leite desnatado ou vegetal
- 150g de coco seco ralado sem açúcar
- 1 e 1/2 colher (sopa) de adoçante culinário

## MODO DE PREPARO

- Misture os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até se soltar do fundo da panela.
- Despeje em refratário untado com manteiga e alise a superfície.
- Deixe esfriar e corte em quadradinhos.
- Sirva em seguida e Boa refeição!



Rendimento  
5 Porções



M. de Preparo  
30 Minutos



# CREME DE COCO

## INGREDIENTES

- 1 pote de leite de coco
- 1 copo de creme de leite light
- 1/4 de colher de sopa de adoçante culinário
- 1 colher de chá de gelatina em pó (zero açúcar)
- Raspas da casca de 2 limões

### Cobertura:

- 4 pedacinhos de chocolate amargo 80% de cacau
- 2 colheres de café forte (sem açúcar)
- 4 colheres de creme de leite light



Rendimento  
5 Porções



M. de Preparo  
40 Minutos



## MODO DE PREPARO

•Coloque leite de coco e creme de leite numa panela e leve ao fogo até ferver. •Ferva por 5 minutos p. para reduzir um pouco do líquido Tire do fogo e reserve. •Adicione uma colher de chá de gelatina em pó com 2 colheres de água e derreta no micro-ondas.

•Misture a gelatina com o conteúdo da panela. Adicione as raspas de limão.  
•Despeje a mistura em 4 taças de vidro. Leve ao refrigerador por 3 a 4 horas.

**Cobertura:** Derreta o chocolate no microondas ou em banho maria.

- Em seguida incorpore o chocolate com café e creme de leite.
- Espalhe em cima do creme de coco e sirva.

# GELEIA DE ABACAXI

## INGREDIENTES

- 500g de maçã
- Água suficiente para cobrir os ingredientes
- 1 e 1/2 de abacaxi (400g)
- 1 colher de sopa cheia de gengibre
- 2 colheres de sopa de suco puro de limão
- 1 xícara de xilitol

## MODO DE PREPARO

- Cozinhe a maçã e dissolver na peneira.
- Usar para dar liga na geleia. Cortar o abacaxi em cubos pequenos.
- Picar o gengibre em pedaços pequenos.
- Colocar todos os ingredientes em uma panela e cobrir com água.
- Deixe ferver por aproximadamente 1 hora (mexa para não queimar).
- Bata no liquidificador para homogeneizar. Voltar ao fogo para dar o ponto



Rendimento  
7 Porções



M. de Preparo  
15 Minutos



# SORVETE DE LEITE NINHO DESNATADO COM MORANGO

## INGREDIENTES

- 1 vidro de leite de coco
- 2 gemas
- 3 colheres de sopa de xylitol
- 10 gotas de baunilha
- 3 colheres de sopa de leite ninho desnatado ou leite vegetal de sua preferência
- morango fresco ou congelado a gosto



Rendimento  
5 Porções



M. de Preparo  
30 Minutos



## MODO DE PREPARO

- Para a base do sorvete junte em uma panela o leite de coco, as gemas e a essência de baunilha.
- Em fogo baixo misture rapidamente sem parar, até engrossar.
- Coloque essa mistura no liquidificador e acrescente o xylitol e o leite.
- Bata em velocidade alta por 1 minuto para misturar tudo e fazer o creme desta receita.
- Coloque esse creme em um recipiente e deixe no congelador por, no mínimo, 2 horas e meia ou até congelar completamente.
- Depois coloque no processador e bata para adquirir cremosidade. Por fim acrescente os morangos picados e misture com uma colher, para não esmagar os pedaços de morango.

# MAÇA COM CANELA E CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

- 1 maçã
- 100 ml de creme de leite light fresco
- 1 colher de chá de xylitol
- Canela a gosto
- Óleo de coco para untar

## MODO DE PREPARO

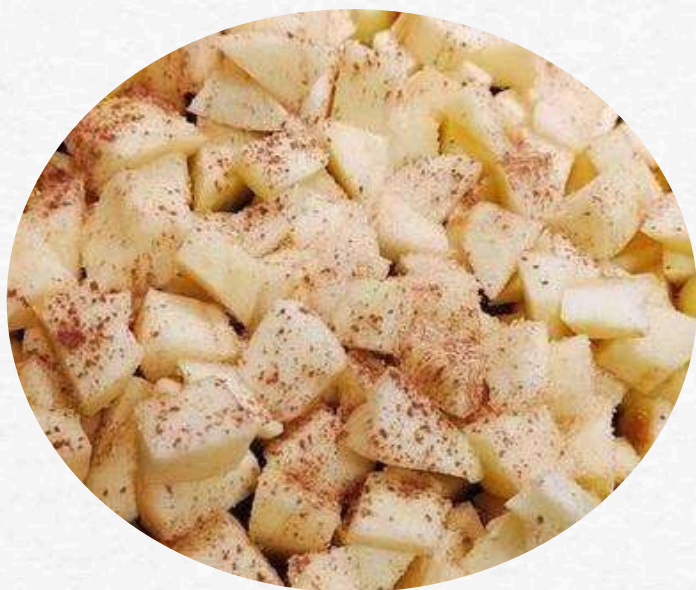
- Unte uma frigideira com óleo de coco, coloque a maçã picada e canela a gosto.
- Deixe em fogo baixo até começar a dourar.
- Quando começar a dourar coloque o xylitol e o creme de leite e deixe engrossar um pouco.
- Depois pode desligar o fogo. Sirva em Seguida e Boa refeição!



Rendimento  
3 Porções



M. de Preparo  
15 Minutos



# DOCINHO DE FRUTAS SECAS

## INGREDIENTES

• 30 g de damascos secos • 30 g de uvas-passas escuras • 1 pacote (100g) de coco seco em flocos sem açúcar • 1 xícara (chá) de farelo de aveia ou farinha de coco • 4 colheres (sopa) de creme de leite light • 4 colheres (sopa) de adoçante culinário • Manteiga para untar



Rendimento  
5 Porções



M. de Preparo  
40 Minutos



## MODO DE PREPARO

• Cubra os damascos e as uvas-passas com água quente e deixe hidratar por 30 minutos. • Escorra e triture as frutas no processador com metade dos flocos de coco, a farinha, o creme de leite e o adoçante. • Pulse algumas vezes até deixar a massa uniforme. • Com as mãos untadas com manteiga, enrole os docinhos com cerca de 1 colher (sopa) da massa e reserve-os num prato ou bandeja lado a lado. • Aqueça uma frigideira em fogo baixo e doure o restante do coco, agitando a frigideira para evitar que escureça demais. • Transfira imediatamente para um prato e deixe esfriar. Passe os arrumed-ocsinhos emmo coco qfouremiminahdas apropriadas.

# TRUFINHAS

## INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite light
- 300g de chocolate diet escuro ou 80% picado
- 1 colher (sopa) de essência de rum
- 1 colher (sopa) de essência de nozes
- 50g de castanhas picadas
- 500g de chocolate diet ou 80% derretido para cobrir
- Cacau em pó para envolver

## MODO DE PREPARO

- Aqueça o creme de leite e despeje sobre o chocolate, misturando até derreter.
- Acrescente as essências e a castanha e leve à geladeira por umas 2 horas ou até firmar.
- Com as mãos umedecidas, modele bolinhas, banhe no chocolate derretido e deixe secar antes de envolver em cacau em pó.
- Sirva em seguida e Boa Refeição.



Rendimento  
5 Porções



M. de Preparo  
25 Minutos



# FLAN DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 10 colheres de leite desnatado ou de coco em pó
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 5 colheres de sopa de xylitol
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 2 xícaras de água

## MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bata a água, leite, a baunilha, o xylitol e o cacau em pó até obter um líquido uniforme.
- Hidrate a gelatina sem sabor conforme instruções da embalagem.
- Bata a gelatina com a mistura do liquidificador.
- Coloque o creme em taças e leve para gelar até ficar consistente.



Rendimento  
5 Porções



M. de Preparo  
15 Minutos



# BOMBOM DE MORANGO C/ LEITE EM PÓ

## INGREDIENTES

- 1 xícara de leite desnatado ou de coco em pó
- 1 colher de sopa de creme de leite light
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 colher de chá de xylitol
- 50 gramas de chocolate 80%
- 5 colheres de sopa de água
- Morango a gosto



Rendimento  
5 Porções



M. de Preparo  
35 Minutos

## MODO DE PREPARO

- Prepare o bombom de morango com leite em pó colocando em um recipiente o leite em pó, o creme de leite, a essência, o xylitol e a água. Vá misturando bem, apertando com a colher até virar uma massa moldável. Se for necessário, acrescente mais água. Agora vamos montar! Molhe as mãos com água, abra a massa na mão, coloque o morango e enrole. Deixe no congelador por 15 minutos, para firmar. Após os 15 minutos derreta o chocolate, retire as bolinhas do congelador e cubra com o chocolate. Em seguida, volte mais 5 minutos pro congelador, para o chocolate secar melhor. Sirva em seguida e Boa refeição!



# BRIGADEIRO DE PASTA DE AMENDOIM DE AMEMNDOIM

## INGREDIENTES

- 100ml de creme de leite light
- 3 colheres de sopa de pasta de amendoim crocante integral (sem açúcar)
- 1 colher de sopa de xylitol
- 2 colheres de sopa de leite de coco em pó

## MODO DE PREPARO

- Em uma panela junte o creme de leite, a pasta de amendoim e o xylitol. Leve ao fogo baixo e misture bem.
- Quando homogeneizar junte o leite de coco em pó e misture bem.
- Quando a mistura do brigadeiro de pasta de amendoim desgrudar da panela, está pronto!
- Coloque o brigadeiro em um recipiente, deixe esfriar e depois coloque 15 minutos no congelador.
- Quando firmar, enrole seu brigadeiro de pasta de amendoim, polvilhe canela e delicie-se.



Rendimento  
3 Porções



M. de Preparo  
30 Minutos



# SONHO DE VALSA

## INGREDIENTES

• 100 gramas de farinha de amêndoas ou coco • 100 gramas de farinha de amendoim (apenas triturar o grão) • 20 gramas de manteiga em temperatura ambiente • 1 colher de sopa de adoçante culinário ou xylitol • 30 gramas de chocolate 80% de cacau



Rendimento  
5 Porções



M. de Preparo  
35 Minutos

## MODO DE PREPARO

- Para fazer este bombom saudável junte em um recipiente as farinhas, a manteiga e o adoçante.
- Amasse na mão até formar uma massinha.
- Em seguida, modele e leve para o congelador por 15 minutos.
- Esse é o recheio saudável deste bombom sonho de valsa caseiro.
- Para terminar o preparo derreta o chocolate no microondas de 20 em 20 segundos, ou em banho maria.
- Retire as bolinhas do congelador e banhe no chocolate.
- Devolva mais 5 minutos no congelador, para o chocolate endurecer.
- Reserve na geladeira



# GELEIA DE LARANJA

## INGREDIENTES

- 1kg de laranjas doces (cerca de 6)
- 1 unidade de limão (suco puro)
- 1½ copos de água
- 1 pau de canela opcional.
- Adoçante culinário conforme sua preferência (opcional/sem exageros).

## MODO DE PREPARO

- Para fazer esta geleia de laranja caseira comece por levar ao fogo uma panela com a água.
- Enquanto espera ferver descasque as laranjas e retire a parte branca delas que, contrário, iria amargar nosso doce.
- Quando a água estiver fervendo adicione as laranjas e baixe o fogo.
- Após 5 minutos adicione o suco de limão e o adoçante (opcional).



Rendimento  
10 Porções



M. de Preparo  
20 Minutos



- Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até observar que a laranja se desfez na calda e ficou espessa.
- Depois do passo anterior desligue o fogo e, se quiser, pode bater a geleia de laranja diet no liquidificador.
- Coloque em frasquinhos de vidro esterilizados, tampe bem e reserve por 2 a 3 semanas.

# BEIJINHO

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de Leite em pó de coco ou desnatado
- 1 xícara (chá) de Água
- 2 colheres (sopa) de Adoçante Culinário
- 2 colheres (sopa) de Manteiga sem sal
- 100 gramas de Coco fresco ralado



Rendimento  
1 Porções



M. de Preparo  
10 Minutos

## MODO DE PREPARO

- Para o leite condensado caseiro: ferva a água, bata-a no liquidificador com o leite em pó, 1 colher de sopa de manteiga e 2 colheres de sopa do adoçante por 5 minutos (até ficar bem homogêneo e um pouco pastoso).
- Coloque essa mistura em um vidro e deixe na geladeira por 20 minutos.
- Quando já estiver frio e com uma textura cremosa, retire da geladeira.
- Unte uma panela com manteiga e, quando derreter, acrescente a mistura que estava na geladeira e o coco ralado.
- Mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar e sirva.



# SORVETE DE ABACATE

## INGREDIENTES

- 1 Abacate Médio
- 100 ml de Leite de Coco
- 2 Colheres (sopa) de Creme de Leite
- Suco Puro de 1/2 Limão
- Raspas da Casca do 1/2 Limão
- 4 Colheres (sopa) Xilitol

## MODO DE PREPARO

- Corte o abacate ao meio e retire a polpa.
- Leve ao liquidificador e acrescente o leite de coco, o creme de leite, o suco de 1/2 de limão e o adoçante xilitol.
- Bata até obter uma mistura homogênea.
- Acomode em um recipiente e leve para o refrigerador por cerca de 30 minutos.
- Sirva nos potes de sobremesa e polvilhe as raspas de limão por cima.



Rendimento  
**10** Porções



M. de Preparo  
**25** Minutos



# PICOLÉ DE CACAU

## INGREDIENTES

- 400 ml de Creme de Leite Light
- 1 Colher (sopa) Cheia de Cacau em Pó
- 100 ml de Leite de Coco
- Essência de Baunilha
- Adoçante Xilitol a gosto

## MODO DE PREPARO

- Em uma batedeira, bata o creme de leite por aproximadamente 7 minutos.
- Em seguida, acrescente o cacau em pó e bata novamente. Adicione o leite de coco, a essência de baunilha e o xilitol.
- Misture bem até obter um creme homogêneo.
- Disponha o creme em forminhas e leve ao congelador por cerca de 6 horas.



Rendimento  
**6** Porções



M. de Preparo  
**25** Minutos



# QUINDIM LOW CARB

## INGREDIENTES

- 4 Xícaras (chá) de Adoçante Culinário
- 200g de Coco Ralado sem Açúcar
- 2 Colheres (sopa) de Manteiga
- 4 Ovos
- 12 Gemas

## MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificar os 4 ovos, as 12 gemas, o adoçante culinário e a manteiga.
- Acrescente o coco ralado e misture bem.
- Distribua a mistura em forminhas de empadas untadas com um pouco de manteiga e deixe descansar por cerca de 20 minutos.
- Leve ao forno médio, em banho maria por cerca de 40 minutos.
- Retire do forno e deixe esfriar.



Rendimento  
8 Porções



M. de Preparo  
60 Minutos



# NUVEM DE LIMÃO

## INGREDIENTES

- 1 Pacote de Gelatina Zero Açúcar de Limão
- 2 Claras
- 1 Xícara (chá) de Água Fervente
- 3/4 Xícara (chá) de Água Fria
- 2 Colheres (sopa) de Suco Puro de Limão
- 1/2 Colher (chá) de Raspas de Limão

## MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, dissolva a gelatina na água fervente.
- Acrescente as raspas de limão, o suco e a água fria e misture bem.
- Leve para a geladeira por cerca de 30 minutos ou até engrossar um pouco.
- Acrescente as claras à gelatina e bata na batedeira até que a mistura esteja leve e fofa.
- Distribua em taças e leve para a geladeira novamente até ficar firme.



Rendimento  
4 Porções



M. de Preparo  
30 Minutos



# MOUSSE DE CAFÉ

## INGREDIENTES

- 1 Envelope de Gelatina Incolor, sem Açúcar e sem Sabor
- 200g de Creme de Leite Light
- 1 Xícara (chá) de Leite de Coco
- 1 Colher (sopa) de Café Solúvel
- 2 Colheres (Sopa) de Adoçante Culinário
- 2 Gemas
- 2 Claras



Rendimento  
6 Porções



M. de Preparo  
30 Minutos

## MODO DE PREPARO

- Em uma panela, aqueça o leite de coco, dilua o café e misture o creme de leite.
- Bata as gemas, acrescente metade do adoçante e misture bem.
- Misture ao leite e deixe em fogo médio por cerca de 3 minutos, mexendo sempre.
- Deixe amornar e adicione a gelatina hidratada e dissolvida.
- Reserve.
- Bata as claras em neve com o restante do adoçante e acrescente a mistura reservada.
- Em uma forma untada com um pouco de óleo de coco, despeje a mistura e leve para a geladeira até ficar firme.



# MOUSSE DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

- 200ml de Creme de Leite Light (bem gelado)
- 1 colher de sopa de Adoçante Xilitol
- 2 Maracujás

## MODO DE PREPARO

- Bata bem o creme de leite e o adoçante na batedeira.
- Quando tiver cremoso (antes de virar chantilly) desligue e acrescente o maracujá.
- Bata até firmar.
- Disponha o mousse em taças ou outro recipiente que desejar.
- Levar para geladeira por cerca de 2 horas ou até firmar.



Rendimento  
**10** Porções



M. de Preparo  
**25** Minutos



# SORVETE DE MORANGO

## INGREDIENTES

- 2 Xícaras (chá) de Morango picado
- 2 Xícaras (chá) de Creme de Leite Light
- 3 Colheres (sopa) de Adoçante Xilitol

## MODO DE PREPARO

- Congele os morangos. Após os morangos estarem congelados, bata no liquidificador até obter uma mistura homogênea.
- Em um recipiente, bata o creme de leite gelado com xilitol até o ponto de chantilly.
- Junte a mistura de morangos ao chantilly e misture bem.
- Disponha em um recipiente e leve ao congelador por aproximadamente 6 horas.



Rendimento  
**10** Porções



M. de Preparo  
**35** Minutos



# BOMBOM DE AMENDOIM

## INGREDIENTES

- 400g de Chocolate 80% de Cacau
- 1/2 Xícara (chá) de Amendoim de
- 4 Colheres (sopa) Creme de Leite Light

## MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate em banho maria, e acrescente o creme de leite fresco.
- Misture até obter um creme homogêneo.
- Disponha um pouco de amendoim no fundo de forminhas de silicone e cubra com o creme de chocolate.
- Repita o processo com todo o chocolate e amendoim.
- Leve a geladeira por cerca de 2 horas ou até endurecer.
- Desenforme e sirva em seguida



Rendimento  
**10** Porções



M. de Preparo  
**35** Minutos



# TRUFA DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

- 800g de Chocolate 70% Cacau
- 1 Envelope de Gelatina Incolor sem Açúcar e sem Sabor
- 100g de Creme de Leite Light sem Soro
- 8 Colheres (sopa) de Suco de Maracujá (sem adição de água)



Rendimento  
10 Porções



M. de Preparo  
35 Minutos



## MODO DE PREPARO

- Prepare a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e reserve.
- Derreta 500g do chocolate em banho-maria.
- Acrescente o creme de leite, misture bem e junte o suco de maracujá e a gelatina dissolvida fria.
- Leve para a geladeira por cerca de 12 horas.
- Retire a massa da geladeira, molde trufas com as mãos e reserve.
- Para banhar as trufas, derreta mais 300g de chocolate em banho maria.
- Coloque as trufas para banhar no chocolate e em seguida coloque em uma grelha para escorrer o excesso.
- Espere o chocolate enrijecer.