



Data: 28/10/2009

Página: [www.clubgourmand.com.br](http://www.clubgourmand.com.br)

Seção: Receitas



Receita do Livro Linea Sucralose

## Creme de Café e Chocolate

### Ingredientes

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- ¼ de xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de Adoçante Dietético Pó Granular LINEA SUCRALOSE
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 2 colheres (sopa) de café solúvel
- 1 lata de leite evaporado
- 2 gemas ligeiramente batidas
- ½ xícara (chá) de creme de leite fresco

### Para decorar

Creme de leite fresco batido

Grãos de café cobertos de chocolate



### Modo de preparo

Polvilhe a gelatina sobre a água em uma vasilha pequena. Deixe descansar por 1 minuto.

Misture o Adoçante Dietético Pó Granular LINEA SUCRALOSE com o cacau e o café solúvel em uma panela. Acrescente o leite e as gemas aos poucos, batendo bem com batedor de arame (ou com um garfo), até que esteja bem misturado.

Cozinhe em fogo médio mexendo sempre até ferver.

Junte a gelatina e continue a cozinhar mexendo sempre em fogo baixo até a gelatina dissolver. Deixe esfriar até ficar consistente.

Bata o creme de leite até obter picos. Acrescente delicadamente à mistura de gelatina, misturando com cuidado.

Despeje em uma forma levemente untada com óleo com capacidade para 3 xícaras (chá). Cubra e leve à geladeira por cerca de 4 horas, ou até que esteja firme.

Desenforme em um prato de servir e decore com o creme de leite fresco batido e os grãos de café cobertos de chocolate.