

Pavê de Chocolate e Coco Sem açúcar

aprox. 12 porções



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Camada Coco:

1 caixa de Pudim Diet Coco Dr. Oetker
2 xícaras chá de Leite desnatado
100 g Coco Ralado Dr. Oetker

Camada Chocolate:

Pudim Diet Chocolate Dr. Oetker
1 colher sobremesa de Cacau em Pó Dr. Oetker
350 ml Leite desnatado

Reserve 2 colheres (sopa) de coco ralado para decorar.

1. Misture o coco ralado com o Pudim de Coco Diet e dissolva o conteúdo em 2 xícaras de chá de leite.
2. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até levantar fervura. Mantenha por mais 2 minutos e coloque em um refratário de vidro de 20 por 20 cm e reserve.
3. Misture o Cacau em Pó no Pudim de Chocolate Diet e dissolva o conteúdo do pacote em 350ml de leite.
4. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até levantar fervura. Mantenha por mais 2 minutos e desligue.
5. Misture por 1 minuto fora do fogo e espalhe sobre o pudim de coco pronto.
6. Reserve até esfriar e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.
7. Decore com o coco ralado restante e sirva em seguida.