

Farófias com Leite de Coco e Chocolate

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

8 claras
400 ml de leite de coco light
400 ml de bebida de coco e arroz
40g + 20g de stevia granulada
1 colher de chá de aroma de baunilha
150g de chocolate negro partido em pedaços



Tempo de preparação: 40 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/farofias-leite-coco-chocolate-43110/>

PREPARAÇÃO

1. Bata as claras em castelo bem firmes.
Depois de bem batidas, adicione os 40g de stevia e bata mais um pouco.
 2. Entretanto, num tacho largo, leve ao lume o leite de coco, a bebida de coco, o aroma de baunilha e os 20g de stevia.
Mexe muito bem e deixe aquecer sem deixar ferver.
 3. Mantenha o lume brando.
Coloque colheradas de claras e deixe-as cozer aproximadamente 2 minutos de cada lado.
Passado o tempo e quando as claras estiverem cozidas, retire-as com uma escumadeira para uma travessa.
Tenha atenção para não deixar ferver.
Repita o processo até acabar as claras.
 4. Mexa com uma vara de arames o leite que sobrou e adicione o chocolate.
Mexe muito bem até que fique um creme homogéneo.
Depois do chocolate derretido, retire e deixe arrefecer.
 5. Regue as farófias com o chocolate frio e guarde no frigorífico até que fique tudo fresco.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!