

CANDEREL

Υλικά για 20 μερίδες

- 100γρ. βούτυρο με χαμηλά λιπαρά
- 1 και 1/4 του φλυτζανιού Canderel σκόνη και έξτρα ποσότητα για το γαρνίρισμα
- 1/2 κούπα (50γρ.) κακάο σκόνη κοσκινισμένο
- 125γρ. μπισκότα Digestive θρυμματισμένα ή πτι μπερ
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού βανίλια
- 2 ασπράδια αυγών



Μωσαϊκό σοκολάτας

Καλύψτε μια φόρμα ψωμιού 20cm x 10cm με αλουμινόχαρτο.

Λιώστε το βούτυρο. Βγάλτε το από τη φωτιά, προσθέστε το Canderel και το κακάο, ανακατέψτε μέχρι να γίνουν ομοιόμορφη μάζα. Προσθέστε τα μπισκότα, τη βανίλια και τα ασπράδια και ανακατέψτε με μια ξύλινη κουτάλα πολύ καλά.

Πιέζοντας, βάλτε το στη φόρμα. Αφήστε το στο ψυγείο για 2 ώρες, μέχρι να σφίξει καλά και μετά κόψτε το σε τετράγωνα κομμάτια. Ρίξτε από πάνω το έξτρα Canderel που έχετε κρατήσει στην άκρη.



Διατροφικές πληροφορίες ανά μερίδα

62 kcal
Λιπαρά 3 γρ.
Υδατάνθρακες 6 γρ.
Φυτ. ίνες 0,4 γρ.