

# *Terrine de chocolate branco e limão siciliano*

## **1 , Ingredientes**

Chocolate branco picado - 100 gramas

Ovos - 3

Leite condensado - 1 lata

Creme de leite - a mesma medida do leite

Leite em pó - 1 xícara

Suco e raspas limão siciliano - 1

## **2 , Instruções**

Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no microondas.

No liquidificador, bata os ovos, as gemas, o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó, o chocolate branco derretido e o suco de limão.

Misture as raspas de limão.

Vire numa forma de pudim ou bolo ingles untada com manteiga e polvilhada com açúcar.

Asse em banho-maria no forno preaquecido a 200C durante 50 minutos ou até que, espetando um palito, ele saia limpo.

Deixe esfriar.

Desenforme e leve para gelar.

Sirva as fatias e enfeite com coulis de frutas vermelhas.

Cuidado para não secar muito.