

**R\$ 200** CARDÁPIO: SALADA DE LEGUMES, ARROZ COM LENTILHA, PEITO DE PERU COM LARANJA E MELE, COMO SOBREMESA, PAVÊ DE CHOCOLATE



**Na cozinha.** Ambas ceias levam óleo de soja (Leve, 900ml - R\$ 3,68) e sal refinado (União 1kg - R\$ 1,05) em algumas receitas

#### NOTA FISCAL

Cenoura	R\$ 0,35	(1,99/kg)
Rabanete	R\$ 4,29	(pct) 400g
Maçã Red Argentina	R\$ 1,19	(6,99/kg)
Uva passa branca	R\$ 8,42	(39/kg)
Arroz	R\$ 2,49	(Saboroso, 1kg)
Lentilha	R\$ 8,49	(Yoki, 500g)
*Peito de peru (Sadia bolinha)	R\$ 36,31 + R\$ 35,13	(36,90/kg)
Laranja pera	R\$ 0,58	(1,99/kg)
Guaraná	R\$ 1,89	(Antártica) (lata)
Biscoito champanhe	R\$ 2,99	(Porto Alegre, 150g)
Mistura láctea condensada	R\$ 2,49	(Cristina, 395g)
*Creme de leite (Aurora)	R\$ 1,89	200ml)
Leite (Tirol)	R\$ 2,39	(1 litro)
Ovo branco (Santa Marta)	R\$ 2,99	(caixa com seis)
Amido de milho	R\$ 1,99	(Da Barra, 200g)
*Chocolate meio amargo (Hershey's)	R\$ 2,89	(92g)

**Total:** R\$ 121,55

\*usamos duas unidades

#### PAVÊ DE CHOCOLATE

##### INGREDIENTES:

1 pacote de bolacha champanhe  
1 lata de leite condensado  
1 xícara de leite  
3 gemas  
2 colher de amido de milho  
1 caixa de creme de leite  
1 barra de chocolate meio amargo

##### MODO DE PREPARO:

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, as três gemas e misture. Acrescente o amido de milho e mexa bem até engrossar. Desligue o fogo e reserve.  
Em uma panela em banho maria, acrescente o chocolate picado e mexa até que ele derreta. Acrescente o creme de leite e misture bem.

##### MONTAGEM:

Em um bowl coloque leite e molhe o biscoito de champanhe. Em uma travessa coloque uma camada do biscoito já umedecido no fundo, espalhe o creme por cima e finalize com a ganache. Leve para geladeira para gelar e estará pronto para servir.

