

# IOGURTES DE CHOCOLATE AFTER EIGHT



## CONFEÇÃO

1. Amoleça no microondas, durante 30 seg, o chocolate after eight.

---
2. Na taça da CC, munida do acessório batedor, coloque todos os ingredientes.

---
3. Programe velocidade 5, 50 graus, 10 minutos.

---
4. Distribua por frascos esterilizados e leve à iogurteira pelo tempo recomendado pela marca (varia de 9 a 12 horas).

---
5. No fim da fermentação, tape os frascos e leve ao frigorífico por cerca de 12 horas.

---
6. N.B. Pode usar-se leite meio gordo, mas o iogurte fica menos consistente.

---

## INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE PASTEURIZADO GORDO (LEITE DO DIA)
- 12 QUADRADINHOS DE CHOCOLATE AFTER EIGHT
- 2 A 3 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR AMARELO (OU BRANCO)
- 1 IOGURTE GREGO NATURAL