

IOGURTES DE CHOCOLATE NEGRO



INGREDIENTES

- 1 L DE LEITE PASTEURIZADO MEIO GORDO
- 2 IOGURTES NATURAIS SEM AÇÚCAR (120G CADA)
- 200G DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA NEGRO
- 3 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR (USO AMARELO)

CONFEÇÃO

1. Na taça, munida do acessório misturador, coloque 2,5 dl de leite, o açúcar e o chocolate partido em quadradinhos.

2. Programe velocidade 4, 90 graus, 6 minutos (o chocolate deve ficar totalmente derretido).

3. Junte o restante leite e os iogurtes e, na velocidade 5, programe 4 minutos, para obter uma mistura homogênea.

4. Verta a mistura para frascos e leve à iogurteira pelo tempo recomendado pela marca (de 9 a 12 horas). Tape os frascos e leve ao frigorífico de um dia para o outro.
