

# CHOCOLATE QUENTE



## CONFEÇÃO

1. Coloque 40 g de chocolate na taça com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 12 durante 30 seg. Retire o chocolate e reserve numa taça.
2. Coloque o restante chocolate, a baunilha e o leite na taça de preparação. Ligue o aparelho na velocidade 5 a 90 °C durante 8 min.
3. Após a cozedura, misture na velocidade 11 durante 20 seg.
4. Polvilhe com chocolate e sirva de imediato.

## INGREDIENTES

- 165 G CHOCOLATE PRETO
- 50 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 C. DE CHÁ DE AROMA DE BAUNILHA