

IOGURTE DE CAFÉ COM CHOCOLATE DE LEITE



INGREDIENTES

- 1 L DE LEITE GORDO (USEI FRESCO DO DIA)
- 1 IOGURTE NATURAL
- 100 G DE AÇÚCAR
- 30 ML DE CAFÉ, PODEM USAR EXPRESSO OU DO SOLÚVEL
- 3 C. SOPA DE LEITE EM PÓ
- 1 C. SOPA DE AMIDO DE MILHO, DESFEITO NUM POUCO DO LEITE FRESCO DO DIA
- 100 G DE CHOCOLATE DE LEITE (GOSTO DE USAR O MILKA)
- RASPAS DE CHOCOLATE, PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Comece por preparar o café expresso ou solúvel. No taça do robot, com a lâmina de amassar/triturar, colocar os restantes ingredientes excepto o iogurte e o chocolate, e programar 7 minutos, 90°C na Velocidade 6. Juntar o chocolate partido em cubinhos, deixar que amoleça e programar 15 a 20 segundos, envolvendo na Velocidade 5. Finalmente deixe arrefecer um pouco e só depois juntar o iogurte natural. Envolver por 30 segundos na Velocidade 6.
2. Distribuir pelos copinhos e levar à iogurteira por 10 a 12 horas. Levar depois ao frigorífico, por 4 a 5 horas, antes de os servir.
3. Antes de servir, polvilhar com raspas de chocolate.