

LEITE TIPO UCAL EM INFUSÃO DE CHOCAPIC



INGREDIENTES

- 1500 G DE LEITE
- 4 C, SOPA DE CEREAIS CHOCAPIC DA NESTLÉ
- 50 G DE CHOCOLATE PRETO
- 10 G DE CACAU EM PÓ (USEI DAQUELE PARA FAZER CACAU QUENTE)
- 50 G DE AÇÚCAR AMARELO

CONFEÇÃO

1. Uma hora antes, colocar o leite em infusão nos cereais.

2. Partir o chocolate em pedacinhos e colocar na taça. Dar uns toques no turbo.

3. Acrescentar o leite depois de coado com um passador, assim como os restantes ingredientes. Programar 80°C na Velocidade 5 por 12 minutos.

4. Deixar arrefecer, e passar com um coador de rede fina para uma garrafa, jarro ou garrafinhas pequenas. Prefiro usar os de vidro, para que o sabor não altere (mas é opcional).

5. Assim que arrefecer, levar ao frigorífico onde se conserva até 2 semanas, mas não acredito que dure mais que um dia ou dois.
