

IOGURTE DE CHOCOLATE "TOBLERONE"



INGREDIENTES

- 1 L DE LEITE FRESCO DO DIA
- 2 A 3 C. SOPA DE LEITE EM PÓ
- 80 G DE AÇÚCAR
- 200 G DE CHOCOLATE TOBLERONE
- 1 IOGURTE NATURAL

CONFEÇÃO

1. Na taça, com o acessório batedor, coloque o leite fresco, o açúcar e o leite em pó.

2. Programar 100 °/Vel. 1/8 min. Colocar o chocolate em pedaços para que este amoleça, e deixar a mistura arrefecer um pouco. Assim que estiver morna, junte o iogurte e programar 1 min./Vel. 4.

3. Distribuir pelos copos de vidro, e levar à iogurteira, por pelo menos 8 a 10 horas.

4. Colocar de seguida no frigorífico por mais algumas horas, antes de o servir.
