

## RECEITAS CREMOSÍSSIMAS!

# Iogurte com Chocolate

CROCANTES POR FORA, CREMOSOS POR DENTRO!



### INGREDIENTES:

- Iogurte natural ou de baunilha
- Chocolate preto, de leite ou branco (o que preferires)
- Um fio de óleo de coco (opcional, ajuda a deixar o chocolate mais fino e brilhante)
- Frutas pequenas (morangos cortados em cubinhos, mirtilos, banana...)

### PREPARAÇÃO:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho-maria. Adicione algumas gotas de óleo de coco se quiser que fique mais líquido.
2. Unte as formas: com a ajuda de uma colher de chá, cubra o interior de cada forma com uma camada fina de chocolate derretido. Coloque a bandeja no congelador durante 5 a 10 minutos para que solidifique.
3. Recheie com iogurte e frutas: coloque um pedacinho de fruta em cada cavidade e termine de cobrir com iogurte.
4. Congele durante algumas horas até ficarem firmes.
5. Desenforme e saboreie uns dots irresistíveis ao estilo bombom!

\*NOTA: Podes adicionar açúcar ou adoçante a gosto para obter um toque mais doce.