

# CookiiCau

Fácil 10min 8 porções



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

**Atenção:** as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

## Ingredientes

1200 g	leite de chocolate em barra (usei chocolate de leite, mas podem usar chocolate negro ou de culinária)
60 g	
10 g	cacau em pó
30 g	de açúcar amarelo

## Preparação

Coloque no copo da Cookii, o chocolate partido em pedaços e o cacau em pó. Triture por 20 segundos na velocidade 10. Acrescente o leite e o açúcar (opcional) e programar 8 minutos a 80° C na velocidade 3. Deixe arrefecer e coe com a ajuda de um passador de rede fina, ou para garafinhas pequenas ou para uma garrafa grande.

**Sugestão:** Conserve no frigorífico, depois de arrefecer (até duas semanas).

