



Sem  
Ovos

# Petit Suisse de Chocolate

Fácil 25min 5 pessoas



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

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

## Ingredientes

200 g	natas
200 g	queijo quark ou queijo creme
100 g	açúcar
100 g	chocolate para culinária
1 c. sopa	cacau em pó

## Preparação

Colocar as natas no copo da Cookii com o açúcar e programar 5 minutos na velocidade 2 e temperatura 100°. Adicionamos o chocolate partido em pedaços e voltamos a programar mais 5 minutos na mesma temperatura e velocidade. Retiramos o copo da base e deixamos arrefecer por 15 minutos. Após esse tempo juntar o

queijo quark (ou queijo creme) e o cacau e programar a velocidade 3 por 1 minuto ou até verem que a mistura está homogénea e cremosa. Dividir por copinhos ou tacinhas e deixar arrefecer, antes de levar ao frigorífico.

**Sugestão:** Decorar com praliné, chantilly, nozes picadas ou a vosso gosto!

