

Iogurte Caseiro sabor Morango



Pode acreditar!

Com esta receita de **iogurte caseiro** você terá sempre um iogurte fresquinho nas sua casa, sem precisar de máquinas diferentes

Ingredientes

- 2 litro(s) de leite
- 1 lata(s) de leite condensado
- 1 caixinha(s) de gelatina sabor morango
- 200 gr de iogurte grego

Como fazer

1. Ferva o leite e deixe amornar.
2. Misture o iogurte e deixe de um dia para o outro até coalhar.
3. Depois de coalhado, tire bem o soro e bata no liquidificador com o leite condensado e a gelatina já fria (esta deve ser dissolvida em água fervente).
4. Distribua em tacinhas e coloque na geladeira.
5. Se desejar disponha frutas de sua preferência.

Dicas

1. 1) Amorne o leite até que se agüente colocar o dedo e segurar por uns 10 segundos.
2. 2) Coloque para talhar em um lugar seco e morno.
3. 3) Não pode deixar para descansar em recipiente de alumínio cubra com um pano (dentro do forno é o ideal).
4. 4) Deixe descansar por pelo menos 10 horas.
5. 5) Dissolva a gelatina na quantidade de água fervente indicada na embalagem.

<http://www.cybercook.com.br/iogurte-caseiro-r-7-7945.html>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017
Mkmouse