

# IOGURTE GREGO



## INGREDIENTES

- 1 LT DE LEITE GORDO FRESCO
- 1 IOGURTE NATURAL GREGO
- 1 PACOTE DE NATAS FRESCAS

## CONFEÇÃO

1. Colocar na CC a vel 3 / 50 graus / 10 minutos.

---
2. Retirar colocar numa taça e abafar. Colocar num local fechado eu coloco no forno envolvido em manta polar durante 13 horas.

---
3. Depois noutra taça colocar um passador de rede ou plástico com um pano e colocar iogurte e levar ao frigorífico durante 4 horas para retirar líquido.

---
4. Colocar em frascos. Levar ao frio...

---
6. Receita de Alexandra Pinto

---
7. Estas quantidades que representa a foto foi feita com 3 ltº

---