

# IOGURTE COM CREME DE COCO



## INGREDIENTES

- 800 ML LEITE MEIO GORDO FRESCO ( PODE SER LEITE NORMAL )
- 200 ML DE CREME DE COCO
- 1 IOGURTE NATURAL GREGO
- 5 COLHERES DE CAFÉ AÇÚCAR DE COCO OU OUTRO
- 7 COLHERES DE SOPA COCO RALADO

## CONFEÇÃO

1. Como é leite fresco coloco sempre na CC.  
\_\_\_\_\_
2. Mexer bem o iogurte com o açúcar e o coco numa taça.  
\_\_\_\_\_
3. Na CC colocar acessório batedor com leite, leite coco, a mistura de iogurte vel 2, 50 graus, 12 minutos.  
\_\_\_\_\_
4. Para quem não gostar do coco é passar por escorredor.  
\_\_\_\_\_
5. Distribuir pelos frascos e levar há iogurteira por cerca de 12 horas.  
\_\_\_\_\_
6. Levar ao frio.  
\_\_\_\_\_
7. O coco tem que ser misturado  
\_\_\_\_\_
8. Podem achar muito tempo na CC mas já fiz com menos e não resultou prefiro assim é a minha opinião.  
\_\_\_\_\_