

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.
