

IOGURTES DE MAÇÃ E CANELA COM AVEIA



CONFEÇÃO

1. Coloque uma colher de sopa de puré de maçã em cada frasquinho de iogurte - se quiser, deixe um sem nada, para ficar com um iogurte base para a próxima "fornada" que desejar fazer.
2. Por cima do puré de maçã, coloque uma colher de sopa de flocos de aveia.
3. Coloque o leite e o iogurte na CC com o acessório batedor e programe 10 minutos, 30º, velocidade 5.
4. Encha os potes de iogurte com o leite e deixe destapados na iogurteira durante 12 horas.
6. * Para fazer o puré, basta cozer maçãs descascadas e cortadas aos pedaços, juntamente com um pouco de água e canela, na taça da CC, usando a ultrablade e o programa Slowcook P3. No fim do programa seleccione velocidade 12 durante cerca de 2 minutos até obter um puré aveludado - não se esqueça de tirar o pau de canela, caso não a tenha usado em pó. Coloque o puré nos frascos à temperatura ambiente.

INGREDIENTES

- 1 IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR
- 800 ML DE LEITE MEIO GORDO
- FLOCOS DE AVEIA
- PURÉ DE MAÇÃ *