

IOGURTE COM MANGA



CONFEÇÃO

1. Na taça, munida do acessório misturador, colocar as mangas cortadas em pedacinhos, com o açúcar amarelo e o pau de canela. Selecionar o Programa Sobremesas. Quando terminar, retirar o pau de canela e dar 3 ou 4 toques de Pulse. Retirar o coulis de manga da taça e reservar enquanto arrefece.
2. Lavar a taça.
3. Colocar na taça, com o acessório batedor, o leite e o açúcar branco. Programar velocidade 4, 40 graus, 10 minutos.
4. Juntar os iogurtes e, na velocidade 5, programar 4 minutos, para obter uma mistura homogénea.
5. Colocar 2 colheres de sobremesa do coulis de manga no fundo de cada frasco/copo.
6. Verter cuidadosamente a mistura de iogurte para os frascos e levar à iogurteira pelo tempo recomendado pela marca (cerca de 12 horas). Tapar os frascos e levar ao frigorífico de um dia para o outro.
7. DICA: Comer o iogurte sem misturar o coulis (de cima a baixo), para o iogurte não ficar líquido.

INGREDIENTES

- 1 L DE LEITE PASTEURIZADO (LEITE DO DIA) MEIO GORDO
- 2 IOGURTES NATURAIS SEM AÇÚCAR (120G CADA)
- 3 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR BRANCO
- 2 MANGAS GRANDES MADURAS
- 3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 PAU DE CANELA