

# IOGURTES SÓLIDOS COM AROMA DE FRUTA



## CONFEÇÃO

1. Na taça, munida do acessório batedor, colocar 2,5 dl de leite, o açúcar e a gelatina.
2. Programar velocidade 4, 90 graus, 6 minutos (a gelatina deve ficar totalmente dissolvida).
3. Juntar o restante leite e o iogurte e, na velocidade 5, programar 4 minutos, para obter uma mistura homogênea.
4. Verter a mistura para frascos e levar à iogurteira pelo tempo recomendado pela marca (de 9 a 12 horas). Tapar os frascos e levar ao frigorífico de um dia para o outro.

## INGREDIENTES

- 1 L DE LEITE PASTEURIZADO MEIO GORDO
- 1 IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR (120G)
- 2 COLHERES CHEIAS (SOPA) DE GELATINA EM PÓ DO AROMA PRETENDIDO (NA FOTO: GELATINA DE ANANÁS)
- 3 A 4 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR