

IOGURTES CASEIROS COM AROMA DE PÊSSEGO



CONFEÇÃO

1. Na taça da Companion colocar o leite, o iogurte, o leite em pó, o aroma e o açúcar.

2. Programar 5 min., temp. 50º, vel. 4

3. Deitar o preparado em copinhos esterilizados, usei os da iogurteira.

4. Depois coloquei na iogurteira e deixei durante 12 horas a ganhar consistência.

5. Passado este tempo guardam-se no frigorífico durante 2h a 4h.

7. Receita inspirada de :
<http://luisaalexandra.com/2011/06/iogurtes-caseiros/>

INGREDIENTES

- 800 GR. DE LEITE
- 1 IOGURTE NATURAL
- 50 GR. DE LEITE EM PÓ
- 4 COLHER (DE SOPA) DE AÇÚCAR (OPCIONAL)
- 100 GR DE AROMA DE PÊSSEGO (OU OUTRO AROMA A GOSTO) OU SUBSTITUIR POR 180 GR DE XAROPE DO SABOR QUE GOSTAREM)