

SOBREMESA LÁCTEA DE GELATINA



CONFEÇÃO

1. Acessório Misturador.

2. Colocar os ingredientes na taça.

3. Programar 9 minutos, 50º, Velocidade 5. (7 minutos se o leite estiver à temperatura normal).

4. colocar nos copos deixar arrefecer e levar ao frigorífico.

5. Ficam bastante consistentes,por isso há quem prefira usar só uma 1 saqueta. É uma questão de experimentar.

7. Nota: foto retirada de
<http://donabimby.com/iogurtes-de-gelatina/>

INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE
- 2 SAQUETAS DE GELATINA DE SABOR A ESCOLHA
- 1 IOGURTE NATURAL