

IOGURTES DE MAÇÃ E CANELA



INGREDIENTES

- 1 L DE LEITE PASTEURIZADO (LEITE DO DIA), GORDO (DE PREFERÊNCIA)
- 2 IOGURTES NATURAIS SEM AÇÚCAR (120G CADA)
- 2 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR BRANCO
- 3 MAÇÃS REINETAS GRANDES
- 3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE CANELA
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE SUMO DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Na taça, munida do acessório misturador, colocar as maçãs cortadas em pedacinhos, com o açúcar amarelo, o sumo de limão e a canela. Selecionar o Programa Sobremesas. Quando terminar, fazer Pulse por 15 segundos (ou até estar a gosto).
2. Distribuir o coulis de maçã pelos frascos que vai utilizar para fazer o iogurte.
3. Lavar a taça.
4. Colocar na taça, com o acessório batedor, um pouco de leite, o açúcar branco e os iogurtes naturais. Programar velocidade 4, 3 minutos.
5. Juntar o restante leite e, na velocidade 4, programar mais 3 minutos, para obter uma mistura homogênea.
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.