

IOGURTES TIPO GREGO COM DOCE DE MORANGO



INGREDIENTES

- 750 ML LEITE SEM LACTOSE (OU NORMAL)
- 2 IOGURTES NATURAIS (OU AÇUCARADOS)
- 2 C. SOPA DE AÇÚCAR AMARELO (SE USAR OS IOGURTES NATURAIS)
- 2 C. SOPA DE LEITE EM PÓ
- 7 C. SOPA DE DOCE DE MORANGO (OU OUTRO SABOR A GOSTO)

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor na taça, metade da quantidade do leite, os iogurtes, o leite em pó e o açúcar. Selecionar a V.5, 1 min.
2. Juntar a outra metade do leite e selecionar a V.2, 50 °, 10 min.
3. Entretanto colocar 1 c. sopa de doce de morango no fundo de cada frasco (previamente esterilizados).
4. Verter o preparado nos frascos, com cuidado para não levantar o doce do fundo.
5. Levar a fermentar na iogurteira durante 12h (Não colocar as tampas nos frascos)
6. Ao fim das 12h fechar os frascos com as tampinhas e levar ao frigorífico pelo menos 3 horas.
7. Nota: se fizer com iogurtes naturais açucarados, não coloque açúcar.