

IOGURTE DE NEVE



InstaMag

May 8, 2018



CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor na taça e meter todos os ingredientes seleccionar 2 minutos/velocidade 6
2. Verter o preparado pelos fracos e levar à iogurteira entre 10h a 12h.
3. Tapar os frascos e levar ao frigorífico no mínimo 4h.
4. Nota: eu fiz 3 iogurtes normais e três com doce de morango.
5. Receita inspirada de:
<http://christaliefolie.canalblog.com/archives/2015/11/02/32765439.html>

INGREDIENTES

- 750 ML DE LEITE GORDO
- 125 G NATAS ESPESSAS
- 60 G DE AÇÚCAR (EU USEI XYLITHOL)
- 1 SAQUETA FERMENTO PARA IOGURTE OU UM IOGURTE NATURAL
- 1 COLHER DE SOPA LEITE EM PÒ (OPCIONAL)