

# IOGURTE SÓLIDO NATURAL



## CONFEÇÃO

1. No copo com o acessório batedor colocar 300ml de leite, o açúcar e o leite em pó ( Vel 3 / 80°C / 5min )
2. Depois juntar o restante leite e o iogurte natural ( Vel 3 / 45° / 5min )
3. Colocar o preparado nos frascos esterilizados e ainda quentes (mas não muito) e colocar na iogurteira por 10 a 12h sem a tampa
4. (Pode abafar com mantinhas )

## INGREDIENTES

- 1LT DE LEITE M/GORDO (USEI PASTAGENS TERRA NOSTRA)
- 60GR LEITE EM PÓ (NIDO)
- 100GR AÇUCAR AMARELO OU MASCAVADO (OPCIONAL)
- 1 IOGURTE NATURAL