

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