

IOGURTE LIQUIDO AROMA TUTTI FRUTTI



INGREDIENTES

- 1L DE LEITE
- 40G DE AÇÚCAR
- 1 IOGURTE NATURAL
- 20G DE LEITE EM PÓ (OPCIONAL)
- 3 COLHERES (SOBREMESA) DE GELATINA EM PÓ COM SABOR A TUTTI-FRUTTI

CONFEÇÃO

1. No taça colocar o acessório batedor, o leite, o açúcar, o leite em pó e a gelatina.

2. Programar velocidade 6 , 50° por 7 minutos.

3. Adicionar o iogurte e programar velocidade 6 por 30 segundos.

4. Colocar os iogurtes a fermentar na iogurteira durante 8h. Com tampa ou sem tampa dependerá das instruções da máquina. Caso não tenha iogurteira colocar no forno, embrulhados em manta polar, pré aquecido a 50° (e desligado) por cerca de 10 horas

5. Após a fermentação, voltar a colocar na taça e programar velocidade 5 por 30 segundos.

6. Distribuir o iogurte por garrafinhas, deixar arrefecer e colocar no frigorífico.

7. Notas: O leite em pó serve para o iogurte ficar mais cremoso. Podem ser usados outras gelatinas/aromas

8. Receita adaptada de embuscadocardamomoperdido.pt

9. Foto da Internet
