

# IOGURTE GREGO DE CAMELO



## CONFEÇÃO

1. Colocar no copo da Companion com a lâmina amassar/triturar, o leite condensado e o iogurte,envolver por 20 segundos na Velocidade 5.
2. Adicionar depois o leite e os caramelos de nata, e programar 6 minutos a 40°C na Velocidade 4.
3. Verter para os copos da iogurteira, e deixar durante 8 horas a fermentar (fiz à noite e deixei-os destapados).
4. No dia seguinte de manhã, ou ao fim das 8 horas, colocar as tampas nos copos e levar ao frigorifico, para que fiquem frescos.

## INGREDIENTES

- 1 IOGURTE NATURAL
- 800 DE LEITE FRESCO (USEI O DA VIGOR), GORDO
- 1/2 LATA DE LEITE CONDENSADO, COZIDO
- 100G DE CAMELOS DE NATA