

IOGURTE CASEIRO DE LIQUIDIFICADOR DE 15 MINUTOS! EU AMO FAZER ESSA DELÍCIA!

INGREDIENTES

- 2 litros de leite
- 1 copo de iogurte natural
- 2 caixa de gelatina de morango
- 1/2 litro de água fervente
- 6 colheres (sopa) de açúcar refinado ou adoçante (opcional)

MODO DE PREPARO

Ferva 2 litros de leite (pode ser desnatado mas a preferência é pelo tipo C).

Quando o leite estiver morno acrescente a ele 1 copo de iogurte natural, tampe o recipiente e deixe de um dia para o outro para que o leite coahe (não precisa colocar na geladeira).

No dia seguinte prepare as 2 caixas de gelatina de morango da seguinte maneira: em 1/2 litro de água fervente, deposite o pó das 2 gelatinas, juntamente com as 6 colheres de açúcar e misture até que a gelatina e o açúcar se dissolvam completamente.

Tampe a gelatina e deixe que ela esfrie um pouco (não coloque na geladeira).

Em seguida, com a gelatina já morna coloque-a no copo do liquidificador juntamente com o leite coalhado e bata por 10 minutos na velocidade máxima.

O soro que foi formado quando o leite talhou e coalhou também irá junto (não tente coar para separar o soro da coalhada).

Coloque em jarros ou vidros com bocal grande (fica muito grosso) e leve à geladeira por 6 a 8 horas.

Após esse tempo volte com o iogurte novamente para o liquidificador para ser batido novamente pois o leite coalhado e a gelatina ainda não se misturaram homogeneamente.

Provavelmente será necessário dividir e bater 2 ou 3 vezes, pois os 2 litros aumentaram de volume.

Bata por 15 minutos na velocidade máxima e já pode colocar na jarra definitiva.

Leve novamente para a geladeira e espere gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14879-iogurte-caseiro-de-liquidificador-de-15-minutos-eu-amou-fazer-essa-delicia.html>