

IOGURTE DE GARRAFA 3 SABORES DIFERENTES, FEITO RAPIDINHO NO LIQUIDIFICADOR, DELÍCIA!

INGREDIENTES

Ingredientes iogurte de abacaxi:

3 l de leite integral

1 copo de iogurte natural desnatado

2 abacaxis

1 xícara de açúcar

2 gelatinas de abacaxi

1 lata de leite condensado

Ingredientes iogurte de coco:

2 litros de leite

1 copo de iogurte natural integral

1 copo de açúcar

1 vidro de leite de coco e meio pacote de coco ralado

Ingredientes iogurte de morango:

2 litros de leite

1 copo de iogurte natural integral

1 copo de açúcar

morango natural ou polpa de morango

MODO DE PREPARO

Ferva os 3 litros de leite e deixe amornar.

Adicione o iogurte natural e misture bem ao leite.

Tampe e deixe qualhar, vai demorar de 4 a 6 horas.

Faça a gelatinas como manda a embalagem e deixe endurecer.

Pique os abacaxis e coloque em uma panela com o açúcar.

Deixe ferver até amolecer o abacaxi.

Depois que qualhar o leite, coloque em uma vasilha bem grande o leite qualhado, o leite condensado, o abacaxi sem a calda (deixar um pouco dos pedaços de abacaxi) e as gelatinas.

Colocar essa mistura no liquidificador, aos poucos, e deixar bater bem, quanto mais bater melhor fica.

Colocar tudo em uma vasilha e colocar o restante dos pedaços de abacaxi.

Colocar na geladeira.

O soro vai ficar em baixo, então quando servir mexa um pouco.

Modo de preparo do iogurte de coco e de morango:

Deixe o leite morno.

Adicione o açúcar e misture até dissolver.

Adicione o iogurte natural e misture.

Tampe e coloque dentro de um local fechado (para servir de estufa), pode ser o forno do fogão. Se for utilizar o forno, pode se ligar o forno de 3 a 5 minutinhos para aquecer um pouco (principalmente se for em dias frios). Mas não deixe que o forno aqueça muito, é somente para ficar um pouco abafado.

Deixe o recipiente nesse local fechado por cerca de 4 horas para que ocorra a fermentação.

Depois de fermentado ele vai ficar com uma consistência gelatinosa, bem grosso. Misture bem, pois quanto mais misturar mais ralo vai ficar.

Adicione o sabor de sua preferência:

Para o morango, se for utilizar a fruta, bata uma caixa de morango no liquidificador, com 1 ou 1/2 copo de açúcar (depende do quanto de doçura deseja). Para ajudar a bater pode-se colocar meio copo de leite. Se for utilizar a polpa de morango, pode-se bater a polpa no liquidificador com 1 copo de açúcar ou mais (depende a doçura que deseja) e um pouco de leite também, para ajudar a bater.

Depois de batido o morango, misture no iogurte e mexa bem para ficar com uma boa consistência (nem muito grosso nem muito ralo). Se quiser deixe alguns morangos à parte, pique bem pequenos e misture, para ficar com pedacinhos de morango.

Para o coco, misture diretamente no iogurte o vidro de leite de coco e adicione o coco ralado se quiser que fique com pedaços de coco. Mexa bem para ficar com boa consistência.

Despeje em uma vasilha que tenha tampa. Pode usar embalagens usadas de iogurtes, ou litros descartáveis.

Coloque na geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15188-iogurte-de-garrafa-3-sabores-diferentes-feito-rapidinho-no-liquidificador-delicia.html>