

IOGURTE DE COCO CASEIRO DE 15 MINUTOS, SUPER CREMOSO E DELICIOSO, VOCÊ VAI AMAR!

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

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. 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15577-iogurte-de-coco-caseiro-de-15-minutos-super-cremoso-e-delicioso-voce-vai-amar.html>