

IOGURTE CASEIRO DE MORANGO QUE RENDE BASTANTE E FICA MUITO GOSTOSO!

INGREDIENTES

2 litros de leite integral

1 pote de iogurte natural de 160g em temperatura ambiente

2 pacotes de suco em pó sabor morango

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque um litro de leite e leve ao fogo até ferver.

Transfira o leite para uma tigela e acrescente mais um litro de leite.

Acrescente o iogurte natural e misture bem.

Cubra a vasilha com plástico filme, enrole um pano de frito na tigela e leve ao micro-ondas por 12 horas.

Transfira a mistura para um liquidificador e coloque o suco em pé sabor morango.

Bata até o suco incorporar.

Transfira para garrafas e leve a geladeira.

Aproveite esse delicioso iogurte caseiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17124-iogurte-caseiro-de-morango-que-rende-bastante-e-fica-muito-gostoso.html>