

IOGURTE GREGO CASEIRO SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

1 litros de leite integral

2 copos de leite integral em pó

1 sachê de fermento lácteo ou 1 copo iogurte natural

MODO DE PREPARO

Dissolva o leite em pó no leite líquido

Ferva metade do leite e junta com a outra metade na temperatura ambiente

Adicione o iogurte natural (ou o fermento lácteo) e misture bem

Coloque em uma vasilha com tampa e acomode

Após 7 a 8 horas ele estará pronto para consumo

Fica bem cremoso, sem complicação, sem ter que ficar em pano para tirar o soro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11833-iogurte-grego-caseiro-superfacil.html>