IOGURTE NATURAL DESNATADO

INGREDIENTES

1 1/2 litro de leite líquido desnatado

3 colheres (sopa) em pó de leite

1 iogurte desnatado sem açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite em pó com água.

Ferva o leite e deixar esfriar até que fique morno.

Bata o iogurte com o leite em pó.

Bater o leite fervido com a mistura do iogurte e o leite em pó.

Coloque em uma garrafa de vidro.

Cubra com um pano de prato e coloque no forno desligado por 24 h.

No outro dia, sacuda a garrafa e coloque na geladeira pra gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15311-iogurte-natural-desnatado.html