

LEITE FERMENTADO CASEIRO

INGREDIENTES

soro de leite fermentado (cerca de 500 ml)

1 colher (chá) de extrato natural de baunilha (ou um pedaço de 1 cm da fava)

1 colher (sopa) de melado de cana ou rapadura ralada

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador e guarde na geladeira.

Dura cerca de 10 dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19352-leite-fermentado-caseiro.html>