

# CREME DE GOIABA COM GUARANÁ E IOGURTE NATURAL

## INGREDIENTES

300 g de goiabada (embalagem pequena)

1 caixinha de creme de leite de 200 g

refrigerante de guaraná (na mesma medida do creme de leite, mais ou menos 200 ml)

2 copos de iogurte natural sem o soro, de 170 g (total de 340 g)

## MODO DE PREPARO

Corte a goiabada em pedaços pequenos.

Junte a goiabada, o guaraná e o creme de leite e bata no liquidificador até que fique homogêneo.

Acrescente os 2 copos de iogurte natural e bata mais uns 2 ou 3 minutos.

Despeje o creme em um recipiente de vidro e leve-o ao congelador por 2 horas.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23056-creme-de-goiaba-com-guarana-e-iogurte-natural.html>