LEITE FERMENTADO CASEIRO (IGUAL YACULT)

INGREDIENTES

LEITE FERMENTADO:

Leite fermentado:1 litro de leite desnatado

2 garrafinhas de leite fermentado (yacult)

1 garrafa de vidro com tampa

CALDA:

Calda:3 colheres de sopa rasa de açúcar mascavo

5 colheres de sopa de água filtrada

MODO DE PREPARO

Separe o leite fermentado, para ficar na temperatura ambiente.

Aqueça o leite em fogo baixo, até uma temperatura de uns 50°C, aproximadamente.

Não deixe ferver e se não tiver um termômetro, veja até começar a sair fumaça e criar bolhas nas bordas.

Coloque-o em uma garrafa de vidro esterilizada e seca.

Esterilize com água fervendo e deixe secar, para não contaminar.

Deixe esfriar um pouco, até uns 35°C, ou seja, quando conseguir segurar a garrafa nas mãos sem se queimar e estiver quente ainda.

Acrescente o leite fermentado e mexa levemente para ficar um pouco uniforme.

Deixe descansar por 12 horas bem tampado, em temperatura ambiente ou mais aquecido.

Se estiver frio, enrole um cobertor na garrafa.

Quanto mais quente o ambiente, mais rápido a proliferação dos lactobacilos.

Deixar no máximo por 14 horas.

Prove para ver se está azedinho, se estiver, significa que reproduziram normalmente e está pronto.

Faça a calda com o açúcar mascavo e a água filtrada, em fogo baixo.

Assim que estiver uniforme, acrescente na garrafa e chacoalhe bem.

Está pronto para consumir.

Deixar na geladeira por no máximo 5 dias.

Se a garrafa de vidro for de 1 litro, use menos leite para caber o leite fermentado.

Se não couber a calda depois, use uma jarra de vidro no final.

Espero que gostem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27527-leite-fermentado-caseiro-igual-yacult.html