IOGURTE GREGO CASEIRO

INGREDIENTES

1 litro de leite pasteurizado (saquinho)

170 g (potinho) de iogurte natural integral

açúcar refinado a gosto

MODO DE PREPARO

Ferver o leite pasteurizado até subir na leiteira.

Desligue o fogo.

Espere o leite ficar morno (quando colocar o dedo e ficar mais de 5 segundos sem queimar o dedo).

Acrescente o iogurte natural integral.

Mexer com auxílio de uma colher.

Tampar com um pano limpo e deixar em repouso por 6 horas no forno desligado ou micro-ondas desligado ou outro lugar onde não incida vento e não esteja exposto ao sol.

Depois do repouso de 6 horas, colocar sobre um pano limpo em cima de um refratário com buraquinhos para escorrer o soro, deixe por 10 horas na geladeira.

Use um escorredor de macarrão sobre uma vasilha ou até panela de sistema à vapor.

Depois do repouso de 10 horas, retirar o iogurte que ficou sobre o pano e desprezar o soro.

Misturar açúcar refinado a gosto.

Dica: Se tiver o açúcar cristal, bater no liquidificador antes de misturar no iogurte, pois os cristais não irão se dissolver no iogurte.

Ficará igualzinho ao iogurte grego do mercado.

Delicioso!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28061-iogurte-grego-caseiro.html