

# IOGURTE NATURAL CASEIRO SUPER CREMOSO

## INGREDIENTES

### UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS:

Utensílios necessários: 1 panela de espessura grossa, capacidade de no mínimo 4,5 litros (quanto maior o diâmetro da panela mas rápida a evaporação)

1 espátula de silicone (pode ser utilizado colher de metal, mas ocorrerá o atrito com o metal da panela, melhor a espátula)

2 Recipientes de vidro com a boca larga de capacidade de 1,5 litro cada (O iogurte ficará muito grosso e só saíra com ajuda de colher, verifique se a boca do recipiente é larga o bastante. Esterilize-os antes de usar.)

## MODO DE PREPARO

Coloque 2 litros de leite na panela, verifique a medida que falta para encher, faça uma marcação visível ou tire a medida com régua, isso será importante, pois os 3 litros de leite serão reduzidos a 2 litros e você saberá com esta medida. Complete com o litro de leite restante e leve ao fogo.

Se o leite estiver em temperatura ambiente ele chegará na medida de 2 litros em aproximadamente 40 minutos, dependendo da panela e fogão, se estiver gelado vai demorar mais.

Comece com o fogo alto, sempre mexendo, quando o leite subir reduza o fogo e continue mexendo devagar.

Assim que chegar na marcação dos 2 litros desligue o fogo.

Mexa bem o creme de leite com um garfo até ficar homogêneo.

Junte ao leite, misture bem e aguarde esfriar, para acelerar eu encho a pia com água e esfrio em banho maria, fico mexendo.

Deixe até você conseguir deixar seu dedão (limpo) por 10 segundos no leite e suportar a temperatura.

Chegando nessa temperatura coloque os 2 copos de iogurte natural e misture bem.

Com a ajuda de uma concha coloque nos recipientes e cubra, sempre mexendo.

Cubra com uma toalha escura e coloque dentro do micro-ondas ou forno (desligados) entre 7 a 10 horas, vai depender da temperatura do ambiente, melhor fazer a noite e deixar para o outro dia.

Passado o tempo verifique se está bem espesso, ele ficará com uma camada bem grossa e um pouquinho de líquido.

Misture bem e coloque na geladeira, pode ser consumido em até 10 dias.

Você poderá consumir com frutas ou adicionar um pouco de frescor em pó no sabor que desejar.

Pode acrescentar também mel e aveia.

Usá-lo para fazer bolos, molho de salada, frozen ou o que imaginar.

Reserve 300 ml deste iogurte para fazer outro iogurte, assim não vai precisar dos 2 copos de iogurte industrializados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31479-iogurte-natural-caseiro-super-cremoso.html>