

LEITE FERMENTADO CASEIRO TIPO YAKULT

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 6 colheres de sopa de açúcar

10 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma pequena panela, coloque o açúcar e cinco colheres de água, dissolva.

Leve ao fogo baixo, para ir caramelizando.

Ao atingir a cor de caramelo médio, acrescente o restante da água.

Vai formar uma bala dura.

Manter no fogo até se dissolver.

Empregar ainda quente.

Rende 15 doses de 90ml.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33171-leite-fermentado-caseiro-tipo-yakult.html>