

IOGURTE CASEIRO COM MEL E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

IOGURTE:

Iogurte: 3 litros de leite tipo A integral
1 pote de iogurte natural (sem sabor)
15 colheres de sopa de mel

CALDA DE FRUTAS VERMELHAS:

Calda de frutas vermelhas: 300 g de amora fresca ou congelada
300 g de cereja fresca ou congelada
300 g de morango fresco ou congelado
1 e 1/2 xícara de açúcar demerara
2 xícaras de água
2 colheres de sopa rasa de amido de milho

MODO DE PREPARO

IOGURTE:

Iogurte: Leve o leite ao fogo até o início da fervura, mas não deixe ferver, desligue o fogo antes.
Deixe o leite descansando até chegar a 40°C e então acrescente o iogurte natural.
Mexa bem e despeje em um pote com tampa, coloque dentro de uma bolsa térmica e mantenha nela por 8 horas.
Após as 8 horas, retire o pote da bolsa térmica e leve à geladeira por 12 horas.
Após as 12 horas, pegue uma fralda (ou outro pano bem limpo) e com ela aberta cubra uma peneira grande, apoie a peneira em uma panela.
Despeje o iogurte sobre a fralda, pegue as pontas e com cuidado feche formando um saco.
Torça um pouco e amarre com um barbante.
Mantenha a fralda apoiada na peneira e esta na panela.
Leve à geladeira e deixe por 12 horas.
Coloque o iogurte escorrido em um refratário e coloque o mel.
Bata com um batedor (fuê) e leve novamente ao refrigerador.

CALDA DE FRUTAS VERMELHAS:

Calda de frutas vermelhas: Em uma panela coloque todas as frutas lavadas e picadas, a água e o açúcar e assim

que começar a ferver marque 10 minutos.

Coloque o amido de milho dissolvido em um pouco de água.

Mexa bem para não formar grumos. Após ele engrossar deixe cozinhar por alguns minutos e desligue o fogo.

Passa a calda para uma tigela com tampa e leve à geladeira.

Servir quando o iogurte e a calda estiverem bem gelados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36547-iogurte-caseiro-com-mel-e-calda-de-frutas-vermelhas.html>