# IOGURTE DE CEREJA

## INGREDIENTES

1 litro de leite

1 copinho de iogurte natural (200 g)

1 caixinha de gelatina sabor de cereja

Açúcar ou leite condensado (a gosto)

3 colheres de amido de milho

200 g de cerejas em conserva picadas

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, esquentar o leite e misture o amido de milho, mexer até quase ficar com ponto de mingau;

Deixar amornar e misturar o copinho de iogurte natural. Reservar. Esperar até fermentar (e ficar com cheiro de iogurte). Essa etapa demora em média 4 horas, dependendo da temperatura do dia.

Ferver um copo de água e misturar o pó da gelatina.

Bater no liquidificador o iogurte, a gelatina, açúcar ou leite condensado (a gosto).

Misturar as cerejas em conserva no iogurte e manter na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49735-iogurte-de-cereja.html