

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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