

IOGURTE CASEIRO LIGHT DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite desnatado
- 170 ml ou 1 potinho de iogurte natural desnatado
- 1 caixa de morangos lavados e picados
- 1 xícara de açúcar magro ou light
- 5 colheres de sopa de água
- 1 gelatina de morango

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o leite sem deixar ferver.

Reserve e deixe esfriar. Em um recipiente adicione o iogurte ao leite e cubra com um pano de prato. Reserve por por 12 horas.

Em uma panela, coloque o morango picado e o açúcar light. Deixe que ferva por 10 minutos e forme uma calda com pedaços de morangos. Reserve.

Hidrate a gelatina de morango com 5 colheres de sopa de água. Misture a gelatina hidratada à calda morna de morangos. Acrescente a calda de morangos, ao leite reservado, agora iogurte (depois das 12 horas), mexendo bem até se tornar homogêneo. Leve à geladeira e sirva para sua família o verdadeiro iogurte natural light com pedacinhos de morango.

Rende aproximadamente 1,5 litros de iogurte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51013-iogurte-caseiro-light-de-morango.html>