

IOGURTE DESNATADO CASEIRO

INGREDIENTES

1 litro de leite desnatado

1 copo de iogurte desnatado natural

MODO DE PREPARO

Ferva o leite, apague o fogo e espere ele ficar em uma temperatura que você agüente ficar até 10 segundos com o dedo dentro (nem quente, nem morno).

Despeje o copo de iogurte dentro e misture bem.

Coloque em uma panela com tampa ou outro recipiente que tenha tampa. Coloque um pano de prato entre a panela e a tampa para que fixe bem.

Deixe a mistura do leite com o iogurte em um lugar parado, no qual ninguém possa tocar durante 24 horas.

Pronto! Agora é só colocar na geladeira e esperar gelar. Pode tomar batido no liquidificador com frutas ou pode utilizar em molhos, receitas etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52301-iogurte-desnatado-caseiro.html>