

IOGURTE GREGO CASEIRO SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

- 1 litros de leite integral
- 2 copos de leite integral em pó
- 1 sachê de fermento lácteo ou 1 copo iogurte natural

MODO DE PREPARO

Dissolva o leite em pó no leite líquido

Ferva metade do leite e junte com a outra metade na temperatura ambiente

Adicione o iogurte natural (ou o fermento lácteo) e misture bem

Coloque em uma vasilha com tampa e acomode

Após 7 a 8 horas ele estará pronto para consumo

Fica bem cremoso, sem complicação, sem ter que ficar em pano para tirar o soro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11833-iogurte-grego-caseiro-superfacil.html>