

iogurte natural (mais consistente)

Ingredientes

- ✓ 1 litro de leite
- ✓ 2 colheres (sopa) bem cheias de iogurte natural
- ✓ 1 colher (sopa) bem cheia de leite em pó
- ✓ 1 colher (sopa) bem cheia de maisena

Preparo

- ✓ Peneirar a maisena e o leite em pó e juntar ao leite mexendo muito bem.
- ✓ Levar ao fogo em uma panela e deixar ferver por 3 minutos, mexendo para não grudar no fundo.
- ✓ Coar e esfriar até a temperatura de 45°C (usar o termômetro). Passar para uma tigela de louça, vidro ou plástico.
- ✓ Separar ½ copo desse leite e dissolver nele o iogurte. Peneiras bem essa mistura sobre o restante do leite e mexer bem.
- ✓ Tampar o recipiente e cobrir com vários panos ou colocar em uma caixa de isopor para manter a temperatura.
- ✓ Deixar por 5 a 6 horas, até formar coalhada firme e com consistência cremosa
- ✓ Levar à geladeira e esperar um mínimo de 6 horas para “maturar” a garantir a consistência.

Observação: se quiser fazer iogurte com fruta, acrescentar ao iogurte natural, já pronto, 3 colheres (sopa) de açúcar e um copo de polpa, ou geléia ou fruta em calda cortada em pedaços pequenos (sem a calda) – misturar tudo muito bem e voltar à geladeira.