

**RECEITA DE IOGURTE NATURAL CASEIRO**

**INGREDIENTES:**

1 LITRO DE LEITE (INTEGRAL OU DESNATADO)

1 COPO (170 ML) DE IOGURTE NATURAL

**MODO DE PREPARO**

FERVA O LEITE E ESPERE ESFRIAR ATÉ ATINGIR UMA TEMPERATURA MORNA (40°C);

SEPARE UM RECIPIENTE COM TAMPA;

COLOQUE NESTE RECIPIENTE 1 COPO DE IOGURTE NATURAL E 1 COPO DE LEITE AQUECIDO E DILUA BEM;

ACRESCENTE O RESTANTE DO LEITE AQUECIDO E MISTURE BEM;

TAMPE O RECIPIENTE E O ENVOLVA COM UMA TOALHA DE MESA DOBRADA PARA MANTE-LO AQUECIDO;

COLOQUE O RECIPIENTE EM UM LOCAL QUE MATENHA O CALOR POR 8 HORAS (POR EXEMPLO: FORNO DE MICROONDAS DESLIGADO OU FORNO CONVENCIONAL DESLIGADO);

APÓS 8 HORAS LEVE O IOGURTE NATURAL À GELADEIRA E O MANTENHA REFRIGERADO.

**DICA:** VOCÊ PODERÁ RESERVAR 1 COPO DE IOGURTE NATURAL CASEIRO PARA PREPARAR OUTRA RECEITA.