

## Iogurte caseiro de morango

[www.receitasdafia.com/receitas/iogurte-caseiro-de-morango](http://www.receitasdafia.com/receitas/iogurte-caseiro-de-morango)

Esse iogurte de morango, além de delicioso é muito saudável. Confira a receita.

Iogurte caseiro de morango

 60 min

 1 porção

### Ingredientes

- 2 litros de leite
- 1 copo de iogurte natural
- 2 caixa de gelatina de morango
- 1/2 litro de água fervente
- 6 colheres de sopa de açúcar refinado ou adoçante (esse item é opcional)

### Modo de Preparo

1. Ferva os 2 litros de leite (pode ser desnatado mas a preferência é pelo tipo C).
2. Quando o leite estiver morno acrescente a ele 1 copo de iogurte natural, tampe o recipiente e deixe de um dia para o outro para que o leite coalhe (não precisa deixar na geladeira).
3. No dia seguinte prepare as 2 caixas de gelatina de morango da seguinte maneira: em 1/2 litro de água fervente, deposite o pó das 2 gelatinas, juntamente com as 6 colheres de açúcar e misture bem até que a gelatina e o açúcar se dissolvam completamente.
4. Tampe a gelatina e deixe que ela esfrie um pouco (não coloque na geladeira).
5. Em seguida, com a gelatina já morna coloque-a no copo do liquidificador juntamente com o leite coalhado e bata por aproximadamente 10 minutos na velocidade máxima.
6. O soro que foi formado quando o leite talhou e coalhou também irá junto (não tente coar para separar o soro da coalhada).
7. Coloque em jarras ou vidros com bocal grande (fica muito grosso) e leve à geladeira por aproximadamente 6 a 8 horas.
8. Após esse tempo volte com o iogurte novamente para o liquidificador para ser batido novamente pois o leite coalhado e a gelatina ainda não se misturaram homogeneamente.
9. Provavelmente será necessário dividir e bater 2 ou 3 vezes, pois os 2 litros aumentaram de volume.
10. Bata por 15 minutos na velocidade máxima e já pode colocar na jarra definitiva.
11. Leve novamente para a geladeira e espere gelar.