



RECEITA DE IOGURTE CASEIRO



INGREDIENTES



1 litro de leite meio-gordo



1 iogurte natural



1 folha gelatina



Aromas: canela, baunilha



MODO DE PREPARAÇÃO

Ficha Técnica

Fonte: DGS

Tradução e adaptação para pictogramas (SPC): Célia Sousa (ESECS/CRID/CICS.NOVA.IPLeia/Politécnico de Leiria)

Fonte: Communication Symbols, 1981-2002 Mayer-Johnson, Inc. All rights reserved. Used with permission. Mayer-Johnson, Inc. PO Box 1579 Solana Beach, CA 92075 USA Ph: 858-550-0084 Fax: 858-550-0449 www.mayer-johnson.com mayerj@johnson.com



Coloque o leite em banho-maria à temperatura de 32°



Adicione os aromas e o iogurte natural.



Hidrate a folha de gelatina em água fria e adicione ao leite.



Coloque o preparado de iogurte em copos individuais e tape com uma tampa.

Ficha Técnica

Fonte: DGS

Tradução e adaptação para pictogramas (SPC): Célia Sousa (ESECS/CRID/CICS.NOVA.IPLeia/Politécnico de Leiria)

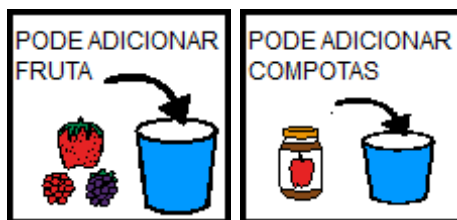
Fonte: Communication Symbols, 1981-2002 Mayer-Johnson, Inc. All rights reserved. Used with permission. Mayer-Johnson, Inc. PO Box 1579 Solana Beach, CA 92075 USA Ph: 858-550-0084 Fax: 858-550-0449 www.mayer-johnson.com mayerj@johnson.com



Coloque os copos individuais num tabuleiro com água a 32° durante 3h



Após este período conserve no frigorífico os iogurtes



Pode adicionar fruta ou compotas



Bom apetite!

Ficha Técnica

Fonte: DGS

Tradução e adaptação para pictogramas (SPC): Célia Sousa (ESECS/CRID/CICS.NOVA.IPLeia/Politécnico de Leiria)

Fonte: Communication Symbols, 1981-2002 Mayer-Johnson, Inc. All rights reserved. Used with permission. Mayer-Johnson, Inc. PO Box 1579 Solana Beach, CA 92075 USA Ph: 858-550-0084 Fax: 858-550-0449 www.mayer-johnson.com mayerj@johnson.com