

Iogurte caseiro

John sabores

Ingredientes : 200 ml de água morna/ 100 ml de água natural / 400gm de leite em pó / 50gm de iogurte natural / 200gm de açúcar.

Modo de fazer 1: Começa por pegar uma tigela normal e coloque a água natural e o leite e bata com uma batadeira electrica.

2 : Em seguida adicione a água morna e bata durante 1min, e depois coloque o iogurte já feito e bata novamente , depois de bater tapa muito bem e deixa descansar durante 8horas .

3 : Depois de descansar coloque o açúcar e a essência e bata mas 1vez.

4 : Depois disso leve ao frigorifico , depois de sair do frigorifico Toma bem que faz Amar.

João Baptista CACHIMBO



Musse de maracujá

John sabores

Ingredientes : 2 pacotes de natas / 4 maracujas separe o sumo das sementes / 1 lata de leite condensado.

Modo de fazer 1 : Começa por pegar em uma tigela e bata as natas depois de ficar cremosa adiciona o leite e bata durante 1min.

2 : Em seguida adicione o sumo de maracujá e bata novamente, depois coloque as sementes por cima e leve ao figufico.

3 : Depois de sair toma bem que vaz Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Recheio de chocolate

John sabores

Ingredientes : 4 latas de leite condensado / 8 colher de manteiga / 300gm de chocolate em pó.

Modo de fazer 1: Em uma panela coloque o leite a manteiga e o chocolate em pó mistura muito bem e leve ao fogo e daí misturando sem parar.

2 : Depois da fervura do chocolate baixar disliga o fogo e leve ao figufico.

3 : Depois de sair do figurifico recheia bem que vaz Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Recheio de maracujá

John sabores

Ingredientes : 2 pacotes de natas / 1 lata de leite condensado / 1 pacote de sumo de Maracujá em pó / 1 maracujá / 3 colher de leite em pó.

Modo de fazer 1 : Começa por pegar em uma tigela normal e coloque 1 pacote de natas e bata, depois adicione o leite e bata mas 1 min, também adicione o sumo em pó e bata novamente.

2 : Depois disso pegue uma outra tigela normal e coloque a nata e bata depois coloca o leite e volta a bater.

3 : Depois de bater junta tudo e misture, em seguida coloque a maracujá e misture, depois leve ao Figurifico.

4 : Depois de levar no figurifico recheia bem que Vaz Amar.

João Baptista CACHIoMBO



