

Iogurte caseiro

John sabores

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

Como fazer 1: Pegar uma tigela normal, colocar a água natural, o leite e bater com uma batadeira eléctrica.

2 : Adicionar a água morna, bater durante 1min, depois colocar o iogurte natural e bater novamente. Depois de bater, tapar muito bem e deixar descansar durante 8 horas .

3 : Depois de descansar, colocar o açúcar, a essência e bater mais uma vez.

4 : Depois disso, levar ao frigorífico. Depois de sair do frigorífico, Tomar bem que vais Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Musse de maracujá

John sabores

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

Modo de fazer 1 : Pegar em uma tigela, batar as natas. Depois ficar cremosa, adicionar o leite e bater durante 1min.

2 : Adicionar o sumo de maracujá e bater novamente, depois colocar as sementes por cima e levar ao frigorífico.

3 : Depois de sair do frigorífico toma bem que vais Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Recheio de chocolate

John sabores

Ingredientes : 4 latas de leite condensado / 8 colheres de manteiga / 300g de chocolate em pó.

Modo de fazer 1: Em uma panela colocar o leite, a manteiga e o chocolate em pó, misturar muito bem e levar ao fogo. Daí misturar sem parar.

2 : Depois de fervido o chocolate, desliga o fogo, e levar ao frigorífico.

3 : Depois de sair do frigorífico, recheia bem que faz 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 colheres de leite em pó.

Modo de fazer 1 : Pegar em uma tigela normal e colocar os pacote de natas e bater. Adicionar o leite e bater mais 1 minuto, também adicionar o sumo em pó e bater novamente.

2 : Depois disso, pegar uma tigela normal, colocar o leite e volta a bater.

3 : Depois de bater, juntar tudo e misturar. Em seguida colocar a maracujá, misturar e depois levar ao Frigorífico.

4 : Depois de levar ao frigorífico recheia bem que vais Amar.

João Baptista CACHIoMBO



