

Iogurte "Baba de Camelo"

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado cozido
- 1 l de leite magro
- 1 iogurte natural
- amêndoas torradas q.b. (uma colher de sopa por copo)

Preparação:

Levar metade do leite ao lume com o leite condensado cozido, até que este se dissolva.

À outra metade do leite misturar o iogurte natural. Juntar as duas misturas de leite e mexer até ficar um líquido uniforme.

Verter o líquido nos copinhos e com cuidado colocar uma colher de sopa de amêndoas torradas, para que não afundem.

Levar à iogurteira durante 8 horas e depois ao frigorífico durante 5 horas.

Deliciem-se!